Philos.

1403

Staatl. Bibliothek
Regensburg

Philos. 1403

Der
beym Einkauf
inn- und ausländischer
Weine
klüglich verfahrende
Deutsche Handelsmann
und
Hauswirth.

Leipzig,
bey Christian Gottlob Hilschern, 1766.

Vorrede.

Man mag ein Kaufmann seyn und mit Weine im Großen oder Kleinen handeln: oder man mag einen Hausvater vorstellen, welcher nach seinen Umständen nöthig hat, zum eignen Gebrauch in seinem Hauswesen Weine einzukaufen; so ist in beyderley Betrachtung das Kapitel des Weines beträchtlich. Der Weinhandel ist einer von den wichtigsten Zweigen der europäischen Handlung. Die Klagen des Publicums, welche vielleicht nur allzu gerecht sind, über den größten Theil der Weinschenken, machen den Unterricht von dieser Materie, sowohl in Ansehung der ökonomischen Vortheile, als der Annehmlichkeit und Gesundheit der Weintrinker nothwendig.

Ein jedes Weinland hat in den Umständen seines Weinverkaufs, in Rücksicht auf das Maaß, die Zeit, die Preiße, die

Zahlung, den Transport und dergleichen etwas besonders, wovon diejenigen, welche Weine entweder zum Wiederverkauf, oder zur eignen Verzehrung kaufen, sich nothwendig unterrichten müssen, wollen sie nicht bey tausenderley Gelegenheit in Schaden und Verdruß kommen.

Ueber dieses ist nicht genug, die verschiedenen Sorten der Weine, welche man vor die besten hält, ingleichen die Wege zu kennen, wie man solche aus der ersten Hand ziehen, und wo man sie um den besten Preiß bekommen kann; sondern man will, und hat Ursache darzu, auch einen reinen Wein haben, das heißt, ohne Vermischung oder Verfälschung. In Ansehung dessen muß man sich sowohl im wirthschaftlichen als Handelsstande die dazu nöthige Kenntniß verschaffen; und endlich muß man auch überhaupt die Weine auf dem Lager zu behandeln wissen, wenn nicht alles verkehrt dabey zugehen soll.

Dieses ist es, was mich bewogen hat, gegenwärtigen Unterricht herauszugeben. Ich werde mich bemühen, darinnen sowohl das Allgemeine dieser Art der kaufmännischen und hausväterlichen Wirthschaft, in

Betreff

Betreff aller Weine überhaupt, als auch dasjenige, was von jeder Gattung des Weins insbesondre zu wissen nöthig ist, in verschiedenen Kapiteln meinen Lesern bekannt zu machen: und solchgerstalt werde ich

im 1ten Kap. vom Weinhandel überhaupt;
= 2 = von der Wissenschaft, die Weine zu probiren;
= 3 = von Visirung der Weine, oder der Wissenschaft, den Gehalt der Fässer auszurechnen;
= 4 = von portugiesischen Weinen;
= 5 = von spanischen Weinen;
= 6 = von französischen Weinen;
= 7 = von elsaßer Weinen;
= 8 = von schweitzer Weinen;
= 9 = von den italiänischen Weinen;
= 10 = von den böhmisch=mährisch= und schlesischen Weinen;
= 11 = von den österreicher Weinen;
= 12 = vom Tyrolerwein;
= 13 = vom Neckarwein;
= 14 = vom Frankenwein;
= 15 = vom Rheinwein;
= 16 = vom Moßlerwein;
= 17 = von den obersächsis. Weinen;

im 18ten Kapitel von den brandenburgischen Weinen;
= 19 = von den ungarischen Weinen;
= 20 = von den griechischen Weinen;
= 21 = von den Weinen aus andern Welttheilen;
= 22 = von den bey Bezahlung der Weine vorkommenden Geschäfften;
= 23 = von Aufbewahrung der Weine;

handeln. Ich gehe darinnen der Ordnung der Natur nach, werde ein brauchbares Register hinzufügen, und wünsche, daß ein jeder meiner Leser davon den besten Gebrauch machen möge.

Das erste Kapitel.

Vom Weinhandel überhaupt.

§. 1.

Gleichwie bey diesem Werk ich das Beste von zweyerley Ständen meiner deutschen Landsleute zur Absicht habe; nämlich der Weinhändler oder Weinschenken, und der Wein benöthigten Hauswirthe; Also will ich im gegenwärtigen ersten Kapitel beyden einige allgemeine Regeln geben.

§. 2.

Die Wissenschaft, welche von einem jeden, der Wein kaufen will, gefordert wird, bestehet in folgenden Stücken:

1. Muß er von dem Weine, den er kaufen oder durch einen andern kaufen lassen will, hinlängliche Kenntniß besitzen, damit er sich nicht mit einer unbenutzbaren Sache belade.

2. Muß er von den Zeitläuften urtheilen können, das, was die Sache gelten kann, wissen, mithin zu rechter Zeit einkaufen, und nicht zu theuer bezahlen.
3. Muß er bey dem Verfall der Bezahlung solche ordentlich leisten, und damit solches geschehen könne, nach dem Verhältniß seines Vermögens kaufen, durch wohlfeile Preiße aber sich nicht zu mehrern verleiten lassen. Richtige Bezahlung machet Credit.

§. 3.

Derjenige, so Weine wieder verkaufen will, muß

4. seine Weine zu schätzen wissen, damit er die guten so viel höher anschlage, als er die schlechtern wohlfeiler verkauft, indem öfters eine Parthie zu einerley Preiß verschiedentlich an Güte ist, und folglich zu verschiedenen Preißen verkauft werden muß.
5. Aus den Zeitläuften muß er urtheilen können, ob es rathsam sey, zu verkaufen, oder an sich zu halten: indem sonst aus unüberlegter Gewinnsucht oft ein großer Verlust entstehen kann.
6. Soll er sich durch gebothene hohe Preiße nicht verführen lassen, an einen jeden ohne Unterschied zu verkaufen, sondern lieber an einen guten Bezahler wohlfeiler, als an andre verkaufen. Er kann und soll selbst einen erlaubten und billigen Gewinn nehmen, überhaupt aber

richtig

richtig Maaß geben, indem solches ein gutes Zutrauen und die Vermehrung der Kundschaft nach sich ziehet.

§. 4.

Bey allen wirthschaftlichen Unternehmungen soll man vorher überlegen, ob sie Nutzen abwerfen, oder nicht. Dieses untersuchet man
7. vermittelst der Calculationen oder Berechnungen: man überschlägt die Kosten des Einkaufs, die Unkosten, die Fracht und andern Aufwand. Wenn man alles dieses und was dem anhängig ist, genau berechnet; so wird sich ergeben, wie theuer die Waare zu stehen kommt. Man muß aber auch besonders bey dem Weine etwas auf entstehenden Schaden rechnen, weil derselbe so wohl in- als ausser unsrer Gewahrsam mancherley Zufällen unterworfen ist.

§. 5.

Wer Weine einkauft, um solche wieder zu verhandeln, thut
8. allemal besser, und wird daran mehr verdienen, wenn er bessere Sorten, ob sie gleich auf der Stelle theurer sind, erwählet, als schlechtere; indem die darauf zu verwendende Fracht und andre Kosten, auch herrschaftliche Abgaben von letztern eben so stark, als von erstern sind; die schlechten hingegen nirgends so guten Abgang, als die guten finden: dahero eines Theils nicht so viel darauf geschlagen werden

kann, andern Theils aber das dazu angelegte Kapital länger darinnen stecken bleibt, ehe es wieder zu weiterm Verkehr angewendet werden kann.

9. Sonst hat man in den Weinländern von den selbst gebaueten Weinen diese Haushaltungs-regel, daß der schlechte ausgetrunken und der gute verführet werden müsse.

§. 6.

In großen und volkreichen Orten kann sich
10. mancher Wirth dadurch einigen Vortheil machen, wenn er sich von ausländischen Weinen, die in nicht zu großer Quantität consumiret werden, Kundschaften ausmachet, und hernach solche auf Subscription verschreibet. Das heißt, er läßt einen jeden Liebhaber vorher einschreiben, wie viel Maaß oder Bouteillen er von dem zu verschreibenden Weine haben will. Die Zahlung aber geschieht nicht eher, als bis jeder seinen verlangten Antheil wirklich in die Hand bekömmt. Durch dieses Mittel bekömmt man guten Wein vor billigen Preiß, und darf sein Geld nicht lange darinnen stecken lassen.

§. 7.

11. Endlich, wo man Holz um Weihnachten, Korn um Pfingsten, Wein um Bartholomäi kauft, da wird Schmalhans endlich Küchenmeister.

Das

Das zweyte Kapitel.

Von der Wissenschaft, die Weine zu probiren.

§. 1.

Ein Weinkaufer muß sein Maul mit sich tragen, wenn er einkaufen will. Er muß im Stande seyn, den Wein auskosten zu können, er muß aber auch denselben noch mehr, als nach dem Geschmack zu probiren wissen.

§. 2.

Solchemnach beurtheilet er einen Wein: 1) Ob es ein einfacher, aufrichtiger und natürlicher, oder aus Kräutern, Gewürz und Zucker zusammengesetzter, oder auch mit Wasser vermengter Wein sey? 2) Ob er die behörige Farbe habe? 3) Wie der Geruch, ob er weinrich, erquickend oder weinwidrig sey? 4) Ob er den seiner Art eigenen und zukommlichen Geschmack habe? 5) Ob er von der behörigen Stärke sey? 6) Von welchem Alter er sey? Es ist leicht zu erachten, daß hierzu eine ziemliche Erfahrung erfordert werde.

§. 3.

Der Geschmack eines Weines ist 'eines von den vorzüglichsten Kennzeichen seiner Beschaffenheit. Es ist dahero als eine untrügliche Regel anzu-

anzunehmen, daß, wenn ein Wein, der von Natur säuerlich ist, als Rhein- Mosler- Franken- Neckarwein ꝛc. ausserordentlich süße schmecket, dadurch seine Verfälschung sogleich verrathen werde, es sey nun, daß solches durch Zuschüttung eines andern süßen Weines, wie z. E. eines französischen, oder durch Silberglätte bewerkstelliget worden. Denn ob solches gleich auch durch Zucker, Rosinen und dergleichen süße Sachen geschehen kann, auch der an sich säuerliche Wein endlich, wenn er alt wird, eine natürliche Süßigkeit annimmt; so ist doch beydes durch den Geschmack leicht zu unterscheiden.

§. 4.

Um aber den Wein nach seinem Geschmack zu beurtheilen, so lässet man solchen langsam durch die Zähne schlurfen, damit man ihn desto länger auf der Zunge habe, und die Empfindungen des Geschmacks desto zärtlicher dadurch gereizet werden. Doch ist wohl zu merken, daß man sich zu hüten habe, solches ganz nüchtern oder allzusatt zu thun, weil beydes dem Menschen den Geschmack benimmt. Am allerwenigsten aber kann man den wahren Geschmack des Weines empfinden, wenn man vorher Nüsse, Käse, Süßholz oder andre dergleichen scharfschmeckende Dinge genossen hat, indem auf solche aller Wein bekanntermaaßen besser schmecket, als er an sich selbst ist. Will man aber den Wein recht versüchen; so wäschet man sich das Maul sauber

aus,

aus, und isset einen Bissen Brod in Wasser geweicht; manche essen auch zuvor einen Apfel.

§. 5.

Hat man aber verschiedne Weine von einerley Art vor sich, und will darunter einen auskosten; so gehet man stufenweise, fängt mit dem geringen an, steiget bis zum besten fort, und nimmt von jedem etwas weniges auf die Zunge. Auf diese Art kann man den Unterschied der Güte prüfen, und überall seine Anmerkungen machen. An einem hellen Tage ist die Farbe und Geschmack des Weins besser, als sonst. Winterszeit, wenn die Nordwinde wehen, ist er am kräftigsten. Hingegen, wenn die Morgenwinde wehen, gemeiniglich im Herbst, da ist der Wein schwach. Ferner wird der Wein gemeiniglich wandelbar und bricht sich gern, wenn der Tag am längsten oder kürzesten ist, nicht weniger, wenn die Hitze oder Kälte zu groß ist, ingleichen bey weichen Winden, oder wenns viel regnet, donnert und blitzet. So man aus dem Faß den Wein in ein Glas aushebet, und der Gischt oder Schaum sich bald verlieret; so bleibet der Wein beständig: das Gegentheil ist eine Anzeige, daß er sich bald verwandele. Ein weiteres Merkmaal eines starken und gerechten Weins ist, wenn bey Eingießung in ein Glas der Wein in die Höhe springt. Man gießt auch den Wein in Eßig, und rührt ihn um. Bleibt der Gischt lange; so bleibt der Wein auch nicht gut. It. wenn ein frisches Ey im Wein

zu Boden fällt; so ist Wasser darunter zu vermuthen.

§. 6.

Man hat aber öfters nöthig, mit dem Weine noch andre Proben anzustellen, um darhinter zu kommen, ob er ächt sey? Süße Weine solchergestalt zu probiren, hat man folgendes sicheres Mittel: Man nimmt eine Bouteille solchen Wein, ziehet den Stöpsel heraus, und stellet sie umgekehrt, nämlich mit dem offenen Halse in einen Eymer Wasser. Wenn es nun ein zusammengesetzter oder gekünstelter Saft ist; so werden sich augenblicklich alle darinnen befindliche Droguistereyen absondern und in das Wasser fallen; dahingegen, wenn der Wein ächt ist, so widerstehet ihm das Wasser, daß nicht ein Tropfen Wein heraus fallen kann.

§. 7.

Einen ächten Burgunder kann man daran mit erkennen, daß derselbe, wenn er rein und unverfälscht ist in der weißen Wäsche, wenn er darauf gegossen wird, nicht den geringsten Flecken macht; ist er aber nicht rein, so hinterläßt er auf weißen Leinenzeuge röthliche Spuren.

§. 8.

Die Rhein-Mosler und andre dergleichen Weine sind der Verfälschung mit Silberglätte oder lithargirio sehr stark unterworfen, als wodurch die

die sauersten Weine auf einmal versüßet werden. Diese Glätte bestehet aus Bley, welches, wenn es aufgelöset, zwar süße schmecket, aber dem Magen und Gedärmen, welche aus vielen nervösen und empfindlichen Theilen bestehen, nicht zuträglich ist; wie solches der sogenannte Bleyzucker, Saccharum Saturni, bezeuget, der in äußerlichen Schäden zwar ein heilsames Mittel, innerlich aber um so weniger sicher zu gebrauchen ist, als das berufene poudre de Succession daraus nach vieler Muthmaßung zubereitet wird.

§. 9.

Um nun zu erfahren, ob der Wein mit Silberglätte angemacht und verfälscht sey, kann man sich folgenden sogenannten würtembergischen liquoris probatorii bedienen:

Man nimmt von Auripigment, je hellscheinender solcher, je besser es ist, ein Loth, so dann ungelöschten und unzerfallenen Kalk, je frischer je besser, zwey Loth; pulverisirt solches jedes besonders, thut beydes in ein Glas, und lässet alles zusammen in einer Digestion oder gelinden Wärme 24 Stunden stehen, schüttelt aber währender Zeit alles öfters unter einander. Hernach lässet man den Saft durch Löschpapier laufen, so wird derselbe hell und klar wie Brunnenwasser. Von diesem liquore lässet man in ein Spitzglas voll Wein 8-10. Tropfen fallen, rühret solches mit einem Hölzgen oder Federspule um, und hat dabey auf die Veränderung der Farbe des Weins

wohl

wohl Achtung zu geben: immaßen, wenn hierauf die Farbe ins Eyergelbe fällt, und der Wein nach und nach wieder hell wird, solches ein gewisses Merkmaal ist, daß derselbe mit metallischer und saturnischer Materie nicht verfälschet, sondern hiervon rein und gut sey. Dafern aber der Wein auf solches Eintröpfeln und Umrühren rothbraun oder schwärzlich wird; so ist es ein untrügliches Zeichen, daß derselbe mit ein oder andrer vorgedachter Materie vermenget sey.

Dieser Probe-Liquor giebt einen überaus schweflichten und stinkenden Geruch, sowohl in der Zubereitung, als bey dem wirklichen Gebrauch und Anwendung desselben von sich, welcher der Brust, dem Kopf und den Lebensgeistern, wenn davon zu viel eingezogen wird, sehr schädlich ist; dahero ist dabey alle Behutsamkeit zu gebrauchen, und sonderlich dahin zu sehen, daß man nicht in kleinen und verschlossenen Zimmern viel damit umgehe. Es ist auch dieser Liquor, als ein sonderbares Gift, an einem verschlossenen Orte nicht nur sorgfältig zu verwahren, sondern auch das Glas mit umgebundener Blase zu versehen, damit er desto länger bey Kräften bleibe: immaßen derselbe zu Entdeckung der Mineralien verschiedne Wochen und Monate lang gut bleiben kann, obgleich nicht zu widersprechen ist, daß, je frischer der Liquor sey, desto augenscheinlicher und leichter auch damit die lithargyrisirte, oder mit denen aus Bley gehenden Stücken inficirte Weine auf das richtigste und sicherste verrathen und entdecket werden können.

§. 10.

§. 10.

Wem aber dieses zu weitläuftig ist, der kann die Franken- und Rheinweine auf folgende Art probiren: Man nehme ungelöschten Lederkalk und gieße frisches Wasser darauf, rühre es um, und lasse es Tag und Nacht darauf stehen, alsdenn nimmt man von diesem Wasser etwa ein Nösel, thut darein zwey Loth klein gestoßenes Auripigment, läßt es in einem neuen Topf aufkochen; wenn es erkaltet, durch ein Löschpapier in ein Glas filtriren, und verwahret es zum Gebrauch im Keller. Wenn man ein halbes Kelchglas voll von dem zu probirenden Weine darunter gießet, so muß entweder der Wein seine vorige Farbe, wenn er unverfälscht ist, behalten, oder er wird sie verändern; und wenn sie nur ein wenig dunkler wird, so ist er verfälscht.

§. 11.

In zinnernen Gefäßen soll man dergleichen Weine nicht stehen lassen, die man probiren will. Denn es geschieht alsdann öfters, daß wegen des mit dem Zinne vermengten Bleyes sich dessen Farbe verändert, und der Wein anders, als er wirklich ist, präsentiret, da man denn hernach bey der Probe nichts zuverläßiges hat, und auch wohl reinen und guten Wein vor verfälscht ausgeben kann. Wer im übrigen mit den gemeinen absorbentibus und præcipitantibus, als Krebsaugen, Eyer- Muschel- und Austerschaalen umzugehen und dieselben mit sauern abständigen Weinen zu

vermengen weis, hat eines weit sichern und unschädlichern Mittels, seine Weine gut zu machen, sich zu erfreuen.

§. 12.

Ein Kaufer kann sich vor dem mit solchergestaltiger Verfälschung der Weine vorgehenden Betruge nicht genugsam in Acht nehmen. Denn auch die schärfsten obrigkeitlichen Strafen und ernstlichste Policeyanstalten sind nicht im Stande, diesem Uebel durchaus vorzubeugen. In Frankfurth am Mayn hat man z. E. die löbliche Verfassung, daß ein jeder Weinhändler, der eine beträchtliche Menge Wein auf einmal in die Stadt bringet, um solchen wieder zu verkaufen, gehalten ist, einen leiblichen Eid abzulegen, daß, seines guten Wissens, solcher Wein so rein und aufrichtig sey, als ihn Gott aus der Erde habe wachsen lassen; dem ohngeachtet ist in Deutschland bekannt genug, wie viel tausend Eimer geringe deutsche Weine jährlich zu Wasser und Land über Frankfurth gehn, aus welchen hernach in England, Holland, ja auch wohl in Niederdeutschland Sekte, Frontignac, Muscat, Franz. ja wohl Ungarische Weine gebrauet, und sie hernach in solcher veränderten Gestalt wieder über Frankfurth nach den oberhalb liegenden Gegenden Deutschlandes verführet werden: dem noch beytritt, daß auch die meisten französischen Weine so offenbarlich nicht nur gekünstelt, sondern wirklich angeschmieret, und mit Syrup, oder höch-

stens

stens Zucker, Kalk, Kreide, Potasche, Hüner- und Taubenkoth an dem Wein und Brandtwein rc. versudelt worden, daß sie sich weder lange bey einerley Geschmack erhalten, noch der Gesundheit dienlich seyn können.

§. 13.

Gleichwie aber diese schädliche Kunst den wahrhaften Großisten, welche sich dem Weinhandel ergeben, unbekannt, und eine untadelhafte Redlichkeit die Seele ihrer Handlungen ist, man auch kein Exempel mehr hat, daß dergleichen Kaufleute Weinlieferungen irgendwohin entweder von der ersten Hand, oder aus ihren Niederlagen gethan hätten, die nicht naturell und ächt gewesen wären; Also entstehet daraus eine Hauptregel vor einen Weinkäufer, daß er seine Weine soviel möglich von solcherley wahren, nicht aber sich nur also nennenden en gros Händler, wenn er wohl bewahret seyn will, kaufe.

Das dritte Kapitel.

Von Visirung der Weine, oder der Wissenschaft, den Gehalt der Fässer auszurechnen.

§. 1.

Dieses ist ein nothwendiges Stück vor einen, der Wein kaufen will. Visiren, französisch Jauger, heißt die Wein- oder Bierfässer oder auch andere länglicht oder cylinderrunde, ingleichen gevierte Gefäße oder Kästen, in welchen flüßige Sachen verwahret werden, ausmässen und ihren körperlichen Innhalt und Begriff dadurch erforschen. Gleichwie es nun hierbey auf eine accurate Visirruthe ankömmt, und solche bey besagten flüßigen Waaren sehr oft gebrauchet wird, wenn man die verschiedenen Formen der Gefäße ihrem Gehalt nach genau untersuchen will; Also will ich allhier die Zubereitung eines solchen Visirstockes oder Visirruthe kürzlich vor Augen stellen; und zwar

1) die auf länglichrunde, oder cylindrische Gefäße, als die Weinfässer, gerichtete Visirruthe.

§. 2.

Diese wird durch Ausziehung der Quadratwurzel folgendergestalt zubereitet:

Nimm

Nimm ein recht viereckigtes Gefäß oder Kasten, der wohl zugerichtet, gehobelt und fein gleich und dichte an einander gefüget ist, daß er Wasser halten kann. In solchen Kasten gieß mit einer Visir- oder geaichten Kanne einen Eimer, das ist z. E. in Sachsen 54 Leipziger Visirkannen Wasser. Hierauf nimm einen Stock, Elle, oder ander Maaß, theile es in etliche gerade Theile, z. E. in zehen Theile, davon jeder Theil einen Zoll gelte; und jeden solchen Theil oder Zoll theile wieder in zehen Theile.

Mit solchem Maaß miß hierauf die Tiefe des in dem Kasten befindlichen Wassers: Diese sey z. E. 12 Zoll, miß auch die Länge des Kastens; die sey 18- ingleichen die Breite; die sey z. E. 16 Zoll. Diese Tiefe 12- die Länge 18- und die Breite 16- multiplicire in einander; so kömmt der kubische Innhalt des Wassers in dem Kasten, nämlich 3456 kubische Zoll heraus: nämlich:

18	die Länge	
12	die Tiefe	multipl.
36		
18		
216		
16	die Breite	multipl.
1296		
216		
3456	kubische Zoll.	

Weil dieses nun ein viereckigtes Gefäß, ist die Visirruthe aber auf cylindrische Fasse gemacht werden soll; so verwandle diesen kubischen Innhalt des viereckigten Gefäßes in einen Cylinder; an solchem laß den Diameter des Bodens so viel Zoll deines Maaßstabes lang seyn, als dir beliebt; als, ich will setzen: er soll 14 Zoll gelten; so spreche ich nach der Regel des Archimedis: *)

7 Zoll des Diametri geben 22 Circumferenz: was geben 14 Zoll? Fac. 44 Circumferenz.

Den Diameter 14 mit $\frac{1}{4}$ Circumferenz, nämlich mit 11 multipliciret; giebt den superficial Innhalt des Bodens vom Cylinder, nämlich 154 Quadratzoll. Mit diesen 154 Quadratzollen dividire obgemeldten kubischen Innhalt der 3456 kubischen Zolle, so kommt, wenn man Nullen daran setzet, **) und nach der Decimalrechnung divi-

*) Archimedes hat sich nämlich bemühet, die Proportion auszurechnen, welche der Mittelstrich oder Diameter eines Zirkels zu seinen Umkreis hat, und hat befunden, daß, wenn man solchen Mittelstrich $3\frac{1}{7}$ mal nimmt, der Umkreis jedoch ein klein wenig zu groß, heraus komme. In ganzen Zahlen ist daher 7 der Diameter, und 22 die Circumferenz, welche aber, wie gedacht, ein klein wenig zu groß ist. Bey Fässern wird dieses nicht geachtet, denn es trägt in 1500 Ell. noch nicht 1 Elle aus.

**) Wenn man die Einheit in der Kubiczahl in 1000 gleiche Theile theilet, (welches geschieht, wenn man sie durch 1000 multipliciret,) so wird die Wurzel in 10 Theile getheilet. Dahero, wenn eine gegebene

dividiret, 22 $\frac{441}{1000}$ Zoll vor die Länge des Cylinders.

Hierdurch sind also die 3456 kubische Zoll in einen Cylinder verwandelt; maaßen der Cylinder, wenn er diese Länge 22 $\frac{441}{1000}$ Zoll, und am Diameter des Bodens 14 Zoll hat, beynahe so viel in sich halten wird. Sind also diese 22 $\frac{441}{1000}$ Zoll die langen Maaße eines Eimers. Weil aber die Visirruthen auf einzelne Kannen zubereitet werden sollen; so muß man diese 22 $\frac{441}{1000}$ Zoll durch 54 als die Zahl der Kannen des Eimers dividiren, kömmt $\frac{415}{1000}$ Zoll vor die langen Maaße einer Visirkanne, die man mit dem Zirkel von dem gebräuchlichen Maaßstab abnimmt, und zum langen Maaß auf der Visirruthe notirt und gebraucht.

Die Visirruthe nun vollends hieraus zu bereiten, so kann man zuvor beym Schreiner oder Tischler darzu einen langen viereckigten Stab von harten Holze ungefehr eines Fingers dick und drittehalb oder 3 Ellen lang machen, solchen in 2 oder 3 Theile zertheilen, und solche Theile durch meßingne oder blecherne Hülsen um der Bequemlichkeit willen auseinander zu nehmen, bey sich zu tragen, an einander fügen lassen.

Auf diesen Stab wird auf der einen Seite von unten an bis zu Ende desselben erst das lange

dene Zahl keine vollkommene Kubiczahl ist, darf man nur 3 Nullen für die 10 Theilchen, noch 3 für die hundert Theilchen, abermal 3 Nullen für die 1000 Theilchen u. s. w. anhangen, und die Rechnung nach der ordentlichen Regel fortsetzen.

Maaß nach einander aufgetragen, welches vermöge unsrer allhier gebrauchten Rechnung $\frac{415}{1000}$ Zoll gewesen, und können diese langen Maaße auf dem Stabe, wo nicht in 10, doch jede zum wenigsten wieder in 5 Theile getheilet werden.

Nun ist noch übrig, daß auf einer Seite des Stabes auch die Quadratmaaße aufgetragen werden, darzu muß man sich eine sonderliche Scalam oder Quadratmaaßstab aus dem genommenen Diametro der 14 Zoll bereiten; welches also geschieht: Man theilet die 14 Zoll in 10 gleiche Theile auf einem glatten Bret, Pergament oder starken Papier, und lässet jeden Theil 100 gleiche Theile gelten; davon theilet man unten einen solchen zehenden Theil wieder in 10 Theile, und mit einer Queerlinie noch einmal; so ist die Scala oder der Quadratmaaßstab zubereitet. Dessen ganze Länge trage auf die eine Seite des Visirstabes, so oft du kannst, hernach nimm eine Tabelle vor dich, in welcher die Quadratwurzel bis auf etliche 100 mal nach einander ausgezogen ist; trage aus dem Quadratmaaßstab erst die Wurzel aus $\frac{1}{10}$ und allen folgenden Zahlen zum wenigsten dreymal ausgezogen, nach einander in ihrer Ordnung auf, so lang der Visirstab zureicht, so ist alsdenn eine cylindrische Visirruthe verfertiget, davon ihr Gebrauch ist, wie folget:

Man misset mit dem langen Maaß beyder Böden Höhe, bis an das Innere der Faßtauben, addirt solche beyde Höhen zusammen, das Product oder Herauskommende halbiret man, und

addirt

addirt darzu des Fasses Tiefe, in der Mitte zum Spund hineingenommen: was herauskömmt, wieder halbiret, und hernach besehen, wie viel man lange Maaße bekommen: Diese lange Maaße besiehet man am Visirstabe, und suchet an der andern Seite nach, wie viel solche gleich überstehende Quadratmaaße anweisen; solche Quadratmaaße werden gemerket und behalten.

Ferner misset man des Fasses Länge bis an die Böden, welche von solcher Länge abgezogen werden müssen, und multipliciret alsdenn solche Länge (welche in den langen Maaßen bestehet) mit obgedachten Quadratmaaßen, so kommt des ganzen Fasses Innhalt an Kannen heraus.

§. 3.

Eine kubische Visirruthe wird durch Ausziehung und Gebrauch der Kubicwurzel verfertiget, und zwar folgender Gestalt: Wenn vorhergehende cylindrische Ruthe verfertiget worden, so visiret, oder aicht man ein wohl proportionirt Faß damit richtig ab, und merkt seinen Innhalt; hierauf stößt man die erstgemeldte Visirruthe oben zum Spund des Fasses auf beyden Seiten schief hinein, bis zum untersten Ende eines jeden Bodens, besiehet, wieviel solche schiefe Mässung am Visirstabe bis zu jedem Boden lange Maaße halte, solche beyde addirt, und hernach halbirt oder das Mittel behalten.

Dieses behaltene Mittel der schiefen Tiefe multiplicirt man mit derjenigen cylindrischen Tiefe

einer Kanne, welche zuvor gefunden worden, und bey vorherstehend gedachter cylindrischen Ruthe $4\frac{15}{1000}$ gewesen; was heraus kommt, multiplicirt man wieder cubice, dividirt sodann diese Kubiczahl durch die Zahlen der Kanne, (welche zu suchen ich oben angezeigt habe) extrahiret aus dem dadurch herauskommenden Produkt die Kubicwurzel, und bringt die Länge der Kubicmaaße auf Kannen: Diese Länge, wie viel nämlich dieselbe Zoll und Theile eines Zolles sey, nimmt man mit dem Zirkel auf dem allererst bey der cylindrischen Ruthe gebrauchten Maaßstab ab, und trägt sie so oft als möglich ist, auf einer Seite an der Visirruthe auf.

Hernach nimmt man diese Länge noch besonders, theilt solche auch erstlich in 10 gleiche Theile, deren jeder 100 gilt; dann einen Theil wiederum in 10 und so fort an, wie bey der cylindrischen Ruthe, und trägt daraus die Kanne von dem ersten Punkt an, so allbereits neben andern auf der Ruthe gezeichnet ist, bis oben zu Ende derselben. Dieses Auftragen aber muß aus einer kubischen Tabelle, da die kubische Wurzel von 1 bis auf etliche 100 und mehr Zahlen nach einander ausgezogen sind, verrichtet werden; da man nämlich erstlich die Wurzel aus 1 welche 1 ist; hernach aus 2 . , so 3 mal genommen $1\frac{260}{1000}$ thut; dann aus 3 und so weiter in Ordnung nimmt, und zwar nur die Brüche, weil das Ganze schon aufgetragen ist.

Endlich

Endlich ist zu erinnern, daß, wenn die Punkte der Kannen (wie denn auf dieser Ruthe jede Wurzel eine Kanne bedeutet) oben zu enge und dichte kommen, man hernach allezeit eine, zwey oder mehr Zahlen fehlen und etliche Kannen auslassen kann; womit also auch die kubische Visirruthe, deren sich alle Böttger bedienen, deutlich beschrieben und zu verfertigen angewiesen ist.

§. 4.

Der Gebrauch dieser kubischen Visirruthe ist sehr leicht. Denn man stößt dieselbe nur schief ins Faß zum Spundloche 2 mal hinein, bis an die untersten Enden der Böden. Wenn sich nun auf einer Seite so viel Maaß befinden, als auf der andern, so ist alsbald eine unter denselben der rechte Innhalt des Fasses. Giebt aber eine Seite auf der Ruthe mehr Maaß als die andre an, so addirt man solche Zahlen beyderseits, und halbiret die Summe, so hat man auch an dem halbirten sogleich den rechten Innhalt des Fasses.

§. 5.

Eine andre Art, den Gehalt eines Weinfasses leicht zu finden, ist folgende: Man machet von Pergament schmale Riemen, ungefehr eines guten halben Daumens breit, leimet dieselben mit guten starken Mundleim zusammen, also, daß man eine Schnur von 25 bis 60 Schuhe lang haben, und damit ein und andre Sachen ausmässen,

wie

wie auch zu dem Visiren der Fässer solche mit sonderbarem Vortheil und Bequemlichkeit gebrauchen kann. Diese Schnur theilet man aus von Schuh zu Schuh, hernach auch einen jeglichen Schuh in zehen Zoll, und einen jeglichen Zoll ferner in zehen gleiche Theile, unterscheidet mit gewissen Zeichen die Schuhe, Zoll und zehende Theile der Zolle, lässet hernach von einem Drechsler aus guten Buchs- Birn- oder andern saubern harten Holze eine runde Kapsel oder Büchse drehen, damit man die Schnur aus solcher herausziehen und auch wieder hinein winden, auch selbige bequem bey sich in der Tasche tragen könne.

Ferner läßt man ein Weinfaß aufs fleißigste aichen, und daran bezeichnen, wie viel Fuder, Ohmen, Viertel, Maaß, halbe oder Echtmaaß u. s. f. selbiges halte? Hierauf misset man mit dieser Schnur um das Faß nach der Länge, und auch die Dicke des Bauches um den Spund herum, so, daß die Schnur just von der Mitte der Böden und der Mitte der Dicke zusammen gehe; addiret hierauf die Summe der Schuhe, Zolle und zehenden Theile der Zollen mit Fleiß zusammen; Diese Summe behält man allezeit zum Grunde, nach welchem man alsdenn alle Fässer abmässen und den Innhalt folgendergestalt finden kann: als z. E. Man hätte ein ander Faß, so mit Wein gefüllet, vor sich, welches man kaufen oder verkaufen wollte, solches Faß aber wäre nicht visirt oder geaichet: man misset demnach mit gedachter Schnur dieses Faß nach der Länge

und

und Dicke in allen Stücken, gleichwie voriges, setzt es hernach in die Regel de Tri, und spricht: soviel Schuh, Zoll und 10 Theil eines Zolles hat das vorige Faß gegeben an Fudern, Ohmen, Viertel, Maaß, halbe oder Echtmaaß und dergleichen, was giebt das andre Faß von so und so viel Schuhen Zoll und 10 Theil Zolles? so wird zum Facit der gewisse Innhalt heraus kommen: also kann man auf diese Weise mit allen Weinfässern verfahren.

§. 6.

Man kann sich auch zur Visirung und Ausmässung der Fässer eines Fußmaaßes bedienen, welches also gemacht wird, nämlich: man macht ein Fußmaaß einer halben Elle lang von vesten Holze und halb von Meßing, mitten also aneinander gefügt, daß es sich zusammen legen läßt, wie ein Scheermesser, also, daß man es mit Bequemlichkeit jederzeit bey sich tragen kann; es kann viereckigt, etwa eines halben Zolles breit und ein wenig dünner gemacht werden. Dieses Fußmaaß theilet man in 12 gleiche Theile oder Zoll, und jeden Zoll in 12 Theile, wie auch unten nur einen Theil, wiederum in 12 oder zum wenigsten 2 oder 6 Theile, so ist das Fuß- oder Schuhmaaß gemacht.

Wenn man nun mit solchem ein Faß visiren will, so misset man damit des Bodens Höhe, die Mittel- oder Spundtiefe, des Fasses Länge, die Kümming, Zargen oder Frösche der Tauben, (wie

(wie sie an einigen Orten heissen) so über die Böden hinausgehen, wie auch beyder Böden Holzdicke, und verfähret alsdenn damit ferner also: nämlich

Der Böden Höhe und die Mittel- oder Spundtiefe addirt man erstlich: zum andern halbiret man diese Summe (welches Halbiren um deswegen geschieht, wenn etwan ein Boden höher ist, als der andre, um solche Böden gleich zu machen.) Endlich und drittens multiplicirt man diese Halbscheid mit sich selbst, und behält das Product oder die herausgekommene Summe zu weiterm Verfahren.

Hierauf werden die Kümming oder Zargen, so über die Böden hinausgehen, wie auch beyder Böden Holzdicke von des Fasses Länge subtrahirt, und dieser Rest mit dem zuvor behaltenen Produkt multipliciret.

Endlich setzet man es in die Regel und spricht, z. E. 36679 Zoll (denn so viel Zolle werden auf eine ganze Rheinische Ohme à 80 Maaß gerechnet) wie viel Maaß halten die im allerletzten Produkt herausgekommene Zolle?

Zum Exempel:

Ich will ein Faß visiren, so mässe ich erstlich mit meinem Fuß- oder Schuhmaaß die Bodenhöhe und befinde selbige 24 Zoll.
Ferner die Mittel- oder Spundtiefe, selbige ist = 31 Zoll.
Diese Höhe und Tiefe addirt, kommen 55 Zolle, diese Sum. halbiret, kommen $27\frac{1}{2}$ Zoll.

Endlich

Endlich multplicire ich diese
Hälfte mit sich selbst 27 ½

Fac. 756 ¼ Zoll.

Zum andern mässe ich auch des Fußes Länge und befinde selbige . 55 Zoll.
wie auch die Kümminge und der Böden Holzes Dicke, und befinde selbige zusammen = 6 ½ Zoll.
Diese Kümminge u. der Boden Holzes Dicke subtrh.

bleibt . 48 ½ Zoll.

Diesen Rest nun, nämlich 48 ½ Zoll, mit den vorhin behaltenen 756 ¼ Zoll multipl. bekomme ich zum Produkt.
36678 ⅛ Zoll.

Nun setze ichs in die Regel, und spreche: 36679 Zoll halten 80 Maaß, wie viel Maaß halten denn 36678 ⅛ Zoll? stehet also:

36679 — 80 10
* — 36678 $\frac{1}{8}$ 293425
8 10
293425 0

36679) 2934250 (79 $\frac{36609}{36678}$ Maaß oder
366790
80 Maaß weniger einen sehr kleinen Theil, den niemand achten wird.

§. 7.

Ich will hiervon noch ein Exempel hersetzen:

Die

Die Bodenhöhe eines zu visirenden Fasses ist 20 Zoll. Die Mittel- oder Spundtiefe 24 Zoll; des Fasses ganze Länge mit den Zargen 43 Zoll. Die Kümming oder Zargen mit beyder Böden Dicke zusammen 5 Zoll: ist nun die Frage: wie viel Maaß das Faß halte. Antw. 40 Maaß.

In der Ausarbeitung stehet es also:

Eines Boden Höhe .	20	Zoll.
zur Mitteltiefe = =	24	— addirt.
thut	44	
halbirt: thut	22	Zoll.
quadrirt oder mit sich selbst multiplicirt,	22	
	44	
	44	
	484	quadr. Zoll.

Weiter:

Von des Fasses Länge =	43	Zoll.
Kümming u. Bodendicke subtr.	5	—
bleibt	38	Zoll.
Mit diesem Rest obige	484	Zoll. multpl.
thut	18392	quadr. Zoll.

Nun in die Regel gesetzt:

36679 — 80
* — 18392
80

1471360

36679) 1471360 | 40 Maaß Facit. der Ueberschuß wird nichts geachtet.
420

Also

Also verfähret man auch mit andern größern und kleinern Gefäßen.

§. 8.

Zu dieser Visirungswissenschaft gehören auch nachfolgende Aufgaben:

1) Wenn man zwey gemeine ohmigte Weinfässer gleicher Höhe und gleicher Größe nähme, deren jedes 80 Maaß hielte, und da zu jedwedem etwa 16 Dauben gleicher Länge und Breite kämen, dieselben aber auseinander nähme und die Faßdauben von beyden zusammen setzen und ein Faß daraus machen ließe; ist die Frage: wie viel Maaß ein solches zusammengesetztes Faß halten würde? Antwort: Nicht 2 mal, sondern 4 mal soviel, als in eines der beyden gegangen, nämlich 320 Maaß, oder 4 Ohmen.

Machet es also: quadrirt 16 Dauben und 32 Dauben, jedes mit sich selbst; kommen 256, und 1024 quadrirte Dauben, und sprechet: 256 Dauben halten 80 Maaß, was 1024 Dauben?

Stehet also:

256 — 80
* — 1024 4
80

Fac. 320 Maaß.

C Oder

Oder kürzer:

18) — 80
18)

* — (32 . 2
(32 2

4
80

Facit. 320 Maaß.

§. 9.

2) Wir haben vorher gemeldet, daß zu einem ohmigten Fasse à 80 Maaß etwa 16 Faßtauben genommen werden. Wenn man nun dem Kiefer eines, so 1½ Ohm halten, und darein noch halb so viel, als in ermeldtes, nämlich 120 Maaß gehen soll, verfertigen lassen wollte, an welchem die Tauben mit dem vorbemerkten Fasse gleicher Länge und Breite; so ist die Frage: ob man recht thäte, weil man an Maaßen halb so viel, nämlich 40, und also auf dergleichen Faß 120 Maaß rechnete, daß man auch der Tauben noch halb so viel, als zum Fasse, nämlich 24 zusammen nähme, und ob dieses ein dergleichen Faß auf 1½ Ohm oder 120 Maaß in sich halten würde? Antwort: weit gefehlt; denn es kämen anstatt 120 Maaß ganzer 180, und also 60 Maaß mehr heraus, als das 1½ ohmigte Faß halten soll. Darum ist in dergleichen Ausrechnungen nicht auf gemeine Art, sondern behutsam, und aus recht mathematischen Grunde zu verfahren, damit

mit nicht zu viel, noch zu wenig, sondern der rechte Innhalt herauskomme.

Wie nun gedachte 180 Maaß, anstatt 120 herauskommen, erweiset sich, wenn man zuförderst die 16 und 24 Tauben jedes besonders mit sich selbst quadrirt, und in die Regel setzet, per calculum also:

4. 32. 128. 256 — 80 20
*— 576 288 72 9
20

Fac. 180 M.

Oder also:

4 16) — 80 20 5
4 16)
* — (24 6
(24 6

36
5

Fac. 180 Maaß.

120 demnach von 180 Maaß abgezogen, kommen 60 Maaß mehr heraus, als man vermeynt.

§. 10.

So man aber 3) dennoch ein dergleichen Faß von 1½ Ohm, oder 120 Maaß haben wollte, ist die Frage: wie es denn zu machen, daß es recht zutreffe? Antwort: Man müßte nicht so schlechterdings von ermeldten 16 Faß Tauben gerade noch halb so viel und zusammen 24 Stück, son-

dern derselben weniger, und nur $19\frac{6}{10}$ nehmen, alsdann würde das Faß, wie begehret worden, 120 Maaß halten.

Und wird folgender Gestalt gemacht: nämlich: man quadrirt die 16 Tauben mit sich selbst, kommen 256 Tauben, und spricht: zu 80 Maaß gehören 256 Tauben, wieviel denn zu 120 Maaß?

```
80 — 256     32
 * — 120     12
            ----
             64
            32
            ----
            384  Fac.
```

Hieraus radicem quadratum per decimalem mit Zusetzung etlicher Nullen (s. oben §. 2.) extrahiret, kommen beynahe $19\frac{6}{10}$ Faß-Tauben zu einem $1\frac{1}{2}$ ohmigen Faß von 120 Maaß.

Die Probe wird also gemacht, nämlich man quadrirt 16 und $19\frac{6}{10}$ Tauben, jeden besonders mit sich selbst; kommen 256 und 38416, und setzt es in die Regel wie folgt: NB. in dem letzten Produkt wird vor 6 eine Null gesetzt.

```
2 8 32 256 — 80
10         * — 384106 9604 2401 } 120 Fac.
--                          2220 } beynahe.
20     100
```

Oder

Oder also:

```
4  16)  — 80
2  18)
          19 6/10  196   49
     * —
          19 6/10  196   49
  100                   ----
    2                    441
  ---                    196
   20                 ---------
              20) 2401 | 120 Facit.
                          beynahe.
```

§. 11.

Wollte man 4) ein größeres Faß machen lassen, welches gerade 3 Ohmen von 240 Maaß halten sollte, und die Ohme hielte gedachtermaaßen von 16 Tauben 80 Maaß; so ist die Frage: wie viel solcher Faßtauben man zu dergleichen dreyohmigten Fasse nehmen und haben müßte? Antw. beynahe $27\frac{7}{10}$ Faßtauben.

Wird dem nächst vorhergehenden gleich gemacht, da ich sage: zu 80 Maaß brauche ich 256 Tauben, wie viel denn zu 240 Maaß?

Stehet also:

```
80  —  256
 *  —  240   3
    ----------
       768  extrah. rad. quad.
 1
 347
 18921
 76800 |  27 7/10 Faßtauben Facit.
 44747 |
 8
```

Und solchemnach braucht man zu einem Zulaß von 4 Ohmen und 320 Maaßen 32 Faßtauben; zu einem Stückfasse à $7\frac{1}{2}$ Ohmen oder 600 Maaß aber $43\frac{8}{10}$ solcher Faßtauben, davon 16 zu einem ohmigten Fasse à 80 Maaß gehören.

Das vierte Kapitel.

Von portugiesischen Weinen.

§. 1.

Das Königreich Portugal liegt, nach unsrer deutschen Luft gerechnet, unter einem sehr warmen Himmelsstrich und Climate. Die Sonne kochet dahero das saure Salz der in solchem Lande erwachsenden Weine zu einem süssen Zucker, und scheidet solches von dem herben Wasser. Dieses ist es, warum die portugiesischen Weine sämmtlich süße sind: worinne sie jedoch einer vor dem andern verschiedene Grade haben. Sie theilen sich ein in diejenigen, so in Portugal selbst gewachsen, und in die, welche andre dieser Krone unterworfene Länder und Inseln zu ihrem Vaterlande haben.

§. 2.

Unter die ersten werden gerechnet:

a) Vin de Lisbonne, so in der Provinz Extremadura wächset.

b) Vin

b) Vin de Port à Port, welcher in der Provinz Interamnensi .

c) Vin d'Algarbic, der in dem Königreiche Algarbien wächset.

von welchen jedoch der Portische die andern weit übertrifft.

§. 3.

Zu den andern gehören hauptsächlich: der Maderawein; dessen Vaterland, nämlich die zu den gllückseligen oder kanarischen Inseln gerechnet werdende Insel Madera dermaaßen Weinreich ist, daß der König von Portugal jährlich 10 bis 12 tausend Pipen Weins nur allein anstatt des Zehenden erhebet.

§. 4.

Wer nun diese Weine aus Portugal selbst ziehen will, und darzu Gelegenheit suchet, muß sich Freunde entweder in Lissabon oder zu Port à Port ausmachen; denn dieses sind die 2 portugiesischen Hafen, aus welchen wir Deutsche, mittelst der von Amsterdam, Hamburg, Lübeck und Danzig, ingleichen aus Frankreich, z. E. zu Bourdeaux jährlich dahingehenden und mit Gütern wieder zurückkommenden Schiffe, dergleichen erhalten können.

§. 5.

Die portugiesischen Weinfässer, Pipen und Botten sind zwar unterschiedlich; doch halten die

gewöhnlichsten 52 dortige Almuden, welches
44720 Pariser Kubiczolle beträgt.

Dieses vergleicht sich mit

$745\frac{1}{3}$ Amsterdamer Mingels.
$784\frac{32}{57}$ Berliner Maaß.
$252\frac{116}{117}$ Braunschweiger Stübgen.
$279\frac{1}{2}$ Bremischen Stübgen.
$1277\frac{25}{35}$ Breßlauer Quart.
$434\frac{18}{103}$ Caßler Maaß.
$592\frac{12}{151}$ Maaß zu Cölln am Rhein.
$504\frac{62}{173}$ Danziger Stof, Weinmaaß.
$931\frac{1}{4}$ Dreßdner Kannen.
$475\frac{70}{94}$ Maaß zu Frankfurth am Mayn.
$982\frac{39}{182}$ Hamburger Quartier.
$385\frac{30}{58}$ Heidelberger Maaß.
$621\frac{1}{9}$ Königsberger Stof.
$798\frac{32}{56}$ Leipziger Kannen.
$1944\frac{8}{23}$ Lübecker Glanken.
$475\frac{70}{94}$ Maynzer Maaß.
$844\frac{38}{53}$ Nürnberger Visirmaaß.
$895\frac{2}{5}$ Nürnberger Schenkmaaß.
$465\frac{50}{96}$ Prager Pinten.
$1863\frac{1}{3}$ Regenspurger Seidel.
$1208\frac{24}{37}$ Stettiner Nösel.
$228\frac{32}{196}$ Stralsunder Stübgen.
$573\frac{26}{78}$ Straßburger Maaß.
$566\frac{6}{79}$ Wiener Maaß und
$931\frac{2}{3}$ Zeller Quartiere.

§. 6.

Wer von Portugal aus sich Weine verschreiben will, muß auch ferner dortige Münzen kennen,

nen, und dieselben mit unsern zu vergleichen wissen. Die wirklichen Münzen sind folgende:

a) goldene: welche mit des heil. Stephani Bildniß ausgepräget sind.

1) große Ducaten Goldstücke, welche 10, 000 Rees oder 25 Crusaden gelten.
2) Des Doppio Moeda, oder doppelte Pistolen von 4000 Rees.
3) Des Moeda oder Pistolen oder Dublon à 2000 Rees.
4) Des My Moeda oder halbe dito à 1000 Rees.
5) Crusado oder Ducato de Portugal à 400 Rees; der marquirte aber 480 Rees. *)

b) silberne Münzen.

1) Patagon oder Pero d'Otto gilt 15 Real oder 600 Rees, bisweilen wird er auch vor 750 Rees gerechnet.
2) Real gilt 30 Rees.
3) Teston hat 100 Rees.
4) Vintin hat 20 Rees.

Ein Rees ist etwas weniger als ein Pfennig.

§. 7.

Weil man aber dergleichen Münzen auswärts nicht hat, folglich deren Werth nicht anders, als in Wechsel bezahlet werden kann; so ist auch der

*) Die Crusados werden in alte und neue eingetheilt. Die alten sind eine fingirte Münze, und werden zu 400 Rees in Wechselbriefen gebraucht. In neuen Crusaden werden die Schiffsfrachten überschrieben; diese sind von 480 Rees.

Lissaboner und Port à portische Wechselcours und Buchhaltung anzumerken. Nicht an allen europäischen Wechselorten kann man portugiesische Wechsel directe, oder wie die Kaufleute reden, addritura bezahlen, sondern nur in nachstehenden: als Amsterdam, Cadix, Genua, Hamburg, Lion, Livorno, London, Madrid, Palermo, Paris, Rom und Venedig: und ein Deutscher wird daraus Amsterdam, Hamburg oder Paris erwählen müssen.

Gleichwie nun Lissabon und Port à Port in Rées, Hunderten und Tausenden von Rées oder Millerees Buch hält, dergestalt, daß man erstlich die hunderten von tausenden durch einen kleinen Strich mit der Feder, und die Millionen von denen Millerees durch einen Punkt auf folgende Manier abtheilet und unterscheidet:

4:	229	450	Rées.
2:	041	203	—
	690	021	—
6:	960	674	Rées.

welche Summe also ausgesprochen wird, sechs Millionen, neun hundert und sechzig tausend, sechs hundert und vier und sechzig Rees; Also empfängt Lissabon von

Amsterdam vor 400 Rées oder 1 Crusado 45 Pf. Flämisch banco, mehr oder weniger.

Hamburg 45 Pf. Flämisch banco, mehr oder weniger, welches also ohne das Banco-Agio 11 gr. 3 pf. deutsches Geld ausmachet:

Paris,

Paris, vor 470 Rées. 1 Ecu oder 3 livres de France i. e. 1 Rthl. courrant.

Das Uso ist 2 Monate, und die Briefe haben 2 Respectstage, von welchen, damit man einerley nicht so vielmal wiederholen müsse, unten das 22te Kapitel nachgesehen werden kann.

§. 8.

Bey diesem unterlaufenden Wechsel hat ein jeder, so Weine aus Portugal verschreibt, sich wohl in Acht zu nehmen, daß er dem Factor, wenn er ihn nicht wohl kennet, nicht sogleich auf seine gesandte Rechnung Wechsel acceptire, da vielleicht die Waare noch niemals eingekauft, oder zum wenigsten noch nicht verladen worden. Ueber dieses muß er sich auch vorsehen, daß seine Weine, wenn sie, wie nothwendig, zur See gehen, auch assecurirt werden. Es wird dahero nicht überflüßig seyn, auch von diesem nothwendigen Stücke einige kurze Anmerkungen beyzubringen.

a) Der Uebernehmer derjenigen Gefahr, die einer auf Schiffe gegebenen Waaren wiederfahren kann, heißt ein Assuradeur oder Versicherer: derjenige, dem die Gefahr abgenommen wird, der Assurirte oder Gesicherte; Der Lohn aber, den dieser an jenen für die Uebernehmung der Gefahr bezahlt, wird Prämie genannt.

b) Diese Prämie ist hoch oder niedriger, nachdem der Ort, von dem die Waare abgehet, oder, wo die Gefahr anfängt, weit oder nahe von dem Ort der Bestimmung, oder, wo die

Gefahr

Gefahr sich endiget, liegt; ferner, nachdem die Jahrszeit mit mehr oder wenigern Gefährlichkeiten verknüpft ist, und nachdem die Gefahren überhaupt beschaffen sind, welche man nach den Zeitumständen zu befürchten hat.

c) Diese Prämie ist von denen aus Portugal kommenden Waaren mehrentheils zu Friedenszeiten:

1) In Hamburg.

vom	Febr.	bis	Jul.	2½	bis	3 pro Cent.
—	Jul.	—	Aug.	2	—	2½ —
—	Aug.	—	Sept.	3	—	4 —
—	Sept.	—	Octbr.	4	—	5 —
—	Nov.	—	Jan.	5	—	6 —

2) in Amsterdam.

im Monath	Jan. Febr. Mart.	4	—	8	pro Cent.
	April. May. Jun.	3	—	6	—
	Jul. Aug.	2	—	5	—
	Septr. Octbr.	2½	—	5	—
	Novbr. Decbr.	4	—	8	—

3) in Bourdeaux.

im Winter	3	—	3½	pro Cent.
im Sommer	1½	—	2	—

d) Die-

d) Diese Prämie muß so fort bey Unterzeichnung der sogenannten Police oder des Versicherungscontrakts baar bezahlt werden, weil sonsten der Versicherer zu Ersetzung des Schadens nicht verbunden ist.

e) Man kann die Waaren untaxirt, oder auch nach der Taxe versichern lassen. Erstern Falles muß bey entstehendem Schaden die Factura oder Einkaufrechnung eingeliefert werden, nach deren Innhalt der Schade berechnet wird. Bey der Taxirung stehet aber der Versicherte sich allemal besser.

f) Derjenige, der gar nichts wagen will, kann die Prämie, ingleichen das, was der Assuradeur bey der Vergütung eines Schadens abzuziehen pfleget, mehrentheils 2 pro Cent und alle Unkosten mit dem Kapital versichern lassen.

g) Bey Weinen, als verderblichen und auslaufenden oder leckenden Waaren, stehet gemeiniglich der Assuradeur für den Schaden oder Abgang daran, wenn er unter 10 pr. C. ist, nicht, wenn es nicht vorhero ausdrücklich ausgemacht worden.

h) Man hat also bey Vollziehung der Assuranz sich eines verständigen Mäklers zu bedienen, indem sehr vieles auf die ordentliche Ausfüllung der Policey ankömmt.

§. 9.

Zu Besorgung aller dieser Dinge hat ein solcher Weinkäufer der Correspondenz nach Portu-

tugal

tugal nöthig und muß dahin Briefe schreiben. Der beste Weg dazu aus Deutschland ist durch Frankreich über Paris. Die dahin angelegten reutenden Posten gehen alle wöchentlich Sonntags Abends in Paris ab. Die Sprache, deren man sich in denen abzulassenden Briefen bedienet, kann füglich die französische seyn.

§. 10.

Insbesondere aber ist auch unentbehrlich zu Amsterdam, Hamburg oder Bourdeaux dieses eingekauften Weines halber einen Spediteur zu haben, welcher alle Verfügungen, die in Betreff der erwartenden Waaren alle Verfügungen, die von dem Einkäufer und Eigenthümer des Weines eingehen, aufzeichne; oder, wenn solche Verfügungen bey Anlangung der Waare noch fehlen, dieselben schleunig einhole; ferner dem Eigenthümer der Weine sogleich die Ankunft der Schiffe, bey dem er interessirt ist, melde, und Sorge trage, daß sie von den Schiffen abgeholet, und die Wiederversendung an den Eigenthümer schleunigst geschehe und die Unkostrechnung eingesendet werde. Wie man die Weine an Ort und Stelle bekomme, wollen wir weiter unten sehen.

§. 11.

Ein jeder siehet aus dem bisher angeführten, daß das Verschreiben der Weine unmittelbar aus Portugal mit vielen Schwürigkeiten verbunden sey, besonders vor einen, der entweder gar kein

Kauf-

Kaufmann ist, oder doch keinen großen Handel hat. Ein solcher wird allemal besser thun, wenn er dergleichen Weine in Amsterdam, Hamburg oder auch in Bourdeaux kaufet. Es werden an diese Orte jährlich portugiesische Weine in solcher Menge geführet, daß es beynahe unglaublich; und der Preiß, den die Portugiesen davon stellen müssen, ist so mäßig, daß man keine große Einbuße haben wird, ihre Weine aus der zweyten Hand zu kaufen. Denn Portugal muß nur froh seyn, wenn Ausländer seine Weine abnehmen, und eben aus der Ursache sind in England, welches bekanntermaaßen lauter fremde Weine consummiret, die portugiesischen Weine unter allen am wohlfeilsten.

§. 12.

Wir wollen nun setzen, daß ein Deutscher seine benöthigte portugiesischen und Maderaweine in Amsterdam kaufen wollte; so wird er solche daselbst in Fässern finden, die von obigen Gehalt sind. Weil aber das Amsterdamer größere Maaß Steckan genennt wird, so wird ein solches portugiesisches Faß 46 $\frac{4}{9}$ dergleichen Amsterdamer Steckans ausmachen. Der eingehende Zoll von einem solchen Fasse ist zu Amsterdam 52 Stüber, deren 20 einen holländischen Gulden, und 50 einen solchen Thaler ausmachen, (ist 1 Rthl. — 11 $\frac{1}{8}$ Pf.) und ein Anker Wein, welchen man bey einem Kaufmann kauft, und nach Hause bringen läßt, kostet 5 holländische Gulden, 10 Stüber,

der, 6 Pf. so man solchen aber zur Stadt hinaus schickt, so kostet es 6 fl. 12 Stüber, und überdem noch 12 Stüber de port vor einen Bürger, und 6 Stüber vor einen Fremden.

§. 13.

Der Verkauf dieser Weine geschieht in Amsterdam sowohl von einwohnenden, als fremden Kaufleuten, die gerne ihre Weine alsobald verkaufen, und solche nicht einkellern wollen, durch den Verkauf ins Becken; oder, welches uns Deutschen bekannter ist, durch öffentliche Auction. Ein Kaufmann, der diese Art des Verkaufs einzuschlagen Bewegungsursache findet, verfährt damit also: Es werden zwey oder mehrere Mäkler, die er dazu am geschicktesten zu seyn urtheilet, gewählet: er sagt denselben das Vorhaben, und höret ihre Meynung darüber an. Wenn der Verkauf beschlossen worden, so wird es bey der Obrigkeit gemeldet. Hierauf wird der Tag des Verkaufs, der Ort, welches gemeiniglich ein ansehnliches Wirths- oder ander bürgerlich Haus ist, die Weine, welche, damit sie jedermann besehen und kosten könne, gemeiniglich auf dem Verdeck eines Schiffes ausgeleget werden, und was ferner bekannt zu machen nöthig ist, in den Zeitungen, oder andern ausgetheilten und an öffentlichen Orten angeschlagenen gedruckten Zetteln angezeiget: bestehen die Weine in mehr, als einer Sorte, so wird es zugleich mit bekannt gemacht.

Als-

Alsdenn werden die Weine in sogenannte Cavelinen oder Loose, welche aus einer willkührlichen Anzahl Fässern bestehen, abgetheilet, und jedes Faß eines Cavelins mit einer Nummer bezeichnet, damit keine Verwechselung vorgehen und kein Streit bey der Ablieferung entstehen könne. Man läßt hierauf einem jeden zu, die Weine zu besehen oder sie zu versuchen, wobey besondre Leute bestellet sind, sowohl Nachrichten von den Cavelins zu geben, als auch zu verhüten, daß nichts gestohlen, oder durch das Probiren zuviel entwendet werde.

An dem Tage des Verkaufs müssen die zum Verkauf ernannte Mäkler sich zu rechter Zeit einfinden. Wenn verschiedne Parthien zu verkaufen sind, so wird zur Verhütung alles Streites durch Würfel, oder durch das Loos ausgemacht, wie sie auf einander folgen sollen. Zur bestimmten Stunde, oder wenn, der Vermuthung nach, alle Käufer da sind, wird durch einen Mäkler das Verzeichniß der Weine und die Bedingungen, worunter dieselben verkauft werden sollen, abgelesen. Sobald solches geschehen ist, gilt keine Vorschützung der Unwissenheit, auch selbst nicht von denen, welche erst nachher gekommen sind, indem sich sonst viele dieses Mittels bedienen könnten, um von einem gethanen Geboth loszukommen. Diejenigen, welche nach der Ablesung der Verkaufconditionen ankommen, müssen sich daher bey den Umstehenden darnach erkun-

digen, oder auch sich dieselben unwissend gefallen lassen.

Der Verkauf gehet demnach vor sich. Der Ausrufer fängt bey dem Cavelin No. I. an, und setzet dasselbe zu einem willkührlichen Preis ein. Die Käufer bieten mehr, und so immer einer über den andern, bis sie zu bieten aufhören; dann wird die Waare dem, der am meisten gebothen hat, mittelst eines Schlages an ein kupfernes oder meßingnes Becken, davon die ganze Handlung den Namen hat, zugeschlagen. So bald solches geschehen, findet keine Ueberbietung weiter statt. Gesetzt aber, daß auf den eingesetzten Preiß nichts geboten wird, so kann der Ausrufer ablassen, oder im Preiß niedriger gehen, und das so lange als er es, der vorher mit dem Eigenthümer genommenen Abrede nach, gut findet. Wird nun gar zu wenig geboten, so kann der Verkauf ganz eingestellet werden. Nach geendigtem Verkauf collationiren die Mäkler ihre Verzeichnisse der Käufer und Preiße der Cavelins mit dem generalen Verzeichnisse des Verkaufs, um zu sehen, ob sie mit einander übereinstimmen; sodann ist die Auction vorbey, und am folgenden Tage geschiehet die Ablieferung. In Ansehung derselben ist zu bemerken, daß jeder Käufer, wenn er die gekauften Weine empfangen lassen will, einen Zettel mit der Anzeige der Nummern der Cavelins schicken müsse.

Dergleichen Verkaufungen müssen durch geschworne Mäkler geschehen. Der Verkäufer bezahlt

zahlt die Courtage (Mäklerlohn) sowohl an die Mäkler, welche den Verkauf errichten, als an die, welche einkaufen. Zuweilen wird für ein jedes Gebot etwas gezahlt; welches die Holländer Plockpenning nennen, und eigentlich ein Anreizegeld ist: Dieses ist ein Gewisses für jedes Cavelin oder Faß Wein vom hunderten des Werths. Da nun viele Mißbräuche darunter vorgehen, und viele auf ein Gerathewohl bieten, in Hoffnung, durch andre überboten zu werden, und gleichwohl das Anreizegeld einzunehmen, so pflegt der Verkäufer von einem solchen, wenn er nicht überboten wird, auf der Stelle für die Genugthuung des Handels Bürgschaft zu verlangen. Sollte diese nicht geleistet werden können, so reiset ein solcher Käufer, nach der Amsterdamer Verordnung, auf sechs Wochen nach dem Raspelhause. Es ist auch billig, daß dergleichen Spiegelfechten bestraft werde, indem den reellen Käufern viel Nachtheil daraus zuwachsen kann.

Will nun ein Ausländer Weine auf diese Art kaufen, und ist nicht selbst zugegen; so muß er einen Commissionär zu Amsterdam haben, und solchen für seine diesfalsige Mühe belohnen, welche Belohnung man Provision heißt. Sie ist ein und ein halb, zwey, auch mehr pro Cent, nachdem man darüber eins worden. Diese Provision begreift aber keine Unkosten in sich, sondern der Committent muß solche besonders tragen. Er lauft ferner alle Gefahr auf seine eingekauften

Weine, von der Stund an, da sie sein Commissionär in Empfang genommen hat.

§. 14.

Derjenige, so zu dergleichen Einkauf nicht Lust oder keine Gelegenheit hat, kann die Weine auch von Amsterdamer Weinhändlern verschreiben. Sie werden allda in holländischen courrant Geld und zwar contant d. i. baar gerechnet, bezahlt. Die Preiße dieser Weine sind nach ihrer innerlichen Güte und Alter sehr verschieden: Man verkauft ein Faß Lissaboner und Port à porter Wein, obigen Gehalt vor

216 holländ. Guld.	bis	396 fl. holländ.
86 thlr. 9 gr. 7 pf.	—	158 thlr. 9 gr. 7 pf.
deutsch	—	deutsch

Ein Faß Maderawein hingegen vor

132 fl. holländ.	bis	150 fl. dito
52 thlr. 19 gr. 2 pf.	—	60 thlr. deutsch

Indem man aber diese Zahlung theils baar einsenden, theils durch Wechsel dahin übermachen wird; so muß man sich von dem Amsterdamer Geld- und Wechselcours folgendes bekannt machen:

§. 15.

Wechsel der Stadt Amsterdam.

Amsterdam

giebt	auf	empfängt dafür.
100 Pf. Fläm. bco	Antwerpen	103 Pf. Fläm. mehr oder weniger.

Amster=

Amsterdam

giebt	auf	empfängt dafür
37 Stüber banco	Breßlau	1 thlr. von 90 Xer Kayserg. à 6 Woch.
100 Thaler courr.	Cölln	128 thlr. mehr oder weniger.
1 Pf. Fläm. bco	Danzig	294 Pohl. Gl. m. o. w. à 40 Tage.
100 Thaler courr.	Frankfurth	128 thlr. m. o. w.
33 Stüber bco	Hamburg	1 Wechselthlr. von 32 Schill. Lüb. bco.
1 Pf. Fläm. courr.	Königsberg	280 Pohl. Gl. m. o. w. à 41 Tage.
39 Stüber courr.	Leipzig	1 thlr. von 24 ggl. m. o. w. Leipz. corr.
100 Thaler courr.	Nürnberg	127 thlr. courr. m. o. w.

Diese Stadt hält hiernächst Buch und Rechnung in Gulden, Stüber und Pfennige holländ. Man wechselt allda in Thalern, Gulden und Stübern holländisch, wie auch in Pfund Flämisch und Pfen. Fläm. mehrentheils in banco, jedoch nach einigen Orten auch in Cassa oder Courrentgeld.

Das Uso wird in Amsterdam bey den Briefen von Frankfurth, Nürnberg und ganz Deutschland 15 Tage nach der Acceptation. Es giebt 6 Respects- Discretions- oder Nachsichtstage, welche nach dem Verfalltag eines Wechselbriefes noch zugestanden werden; es sind aber darunter Sonn- und Festtage mit begriffen.

gewöhnlichsten 52 dortige Almuden, welches 44720 Pariser Kubiczolle beträgt.

Dieses vergleicht sich mit

$745\frac{1}{3}$ Amsterdamer Mingels.
$784\frac{32}{57}$ Berliner Maaß.
$252\frac{116}{117}$ Braunschweiger Stübgen.
$279\frac{1}{2}$ Bremischen Stübgen.
$1277\frac{25}{35}$ Breßlauer Quart.
$434\frac{18}{103}$ Caßler Maaß.
$592\frac{12}{151}$ Maaß zu Cölln am Rhein.
$504\frac{62}{173}$ Danziger Stof, Weinmaaß.
$931\frac{1}{4}$ Dreßdner Kannen.
$475\frac{70}{94}$ Maaß zu Frankfurth am Mayn.
$982\frac{39}{182}$ Hamburger Quartier.
$385\frac{30}{58}$ Heidelberger Maaß.
$621\frac{1}{9}$ Königsberger Stof.
$798\frac{32}{56}$ Leipziger Kannen.
$1944\frac{8}{23}$ Lübecker Glanken.
$475\frac{70}{94}$ Maynzer Maaß.
$844\frac{38}{53}$ Nürnberger Visirmaaß.
$895\frac{2}{5}$ Nürnberger Schenkmaaß.
$465\frac{50}{96}$ Prager Pinten.
$1863\frac{1}{3}$ Regenspurger Seidel.
$1208\frac{24}{37}$ Stettiner Nösel.
$228\frac{32}{196}$ Stralsunder Stübgen.
$573\frac{26}{78}$ Straßburger Maaß.
$566\frac{6}{79}$ Wiener Maaß und
$931\frac{2}{3}$ Zeller Quartiere.

§. 6.

Wer von Portugal aus sich Weine verschreiben will, muß auch ferner dortige Münzen kennen,

nen, und dieselben mit unsern zu vergleichen wissen. Die wirklichen Münzen sind folgende:

a) goldene: welche mit des heil. Stephani Bildniß ausgepräget sind.

1) große Ducaten Goldstücke, welche 10, 000 Rees oder 25 Crusaden gelten.
2) Des Doppio Moeda, oder doppelte Pistolen von 4000 Rees.
3) Des Moeda oder Pistolen oder Dublon à 2000 Rees.
4) Des My Moeda oder halbe dito à 1000 Rees.
5) Crusado oder Ducato de Portugal à 400 Rees; der marquirte aber 480 Rees. *)

b) silberne Münzen.

1) Patagon oder Pero d'Otto gilt 15 Real oder 600 Rees, bisweilen wird er auch vor 750 Rees gerechnet.
2) Real gilt 30 Rees.
3) Teston hat 100 Rees.
4) Vintin hat 20 Rees.

Ein Rees ist etwas weniger als ein Pfennig.

§. 7.

Weil man aber dergleichen Münzen auswärts nicht hat, folglich deren Werth nicht anders, als in Wechsel bezahlet werden kann; so ist auch der

*) Die Crusados werden in alte und neue eingetheilt. Die alten sind eine fingirte Münze, und werden zu 400 Rees in Wechselbriefen gebraucht. In neuen Crusaden werden die Schiffsfrachten überschrieben; diese sind von 480 Rees.

Lissaboner und Port à portische Wechselcours und Buchhaltung anzumerken. Nicht an allen europäischen Wechselorten kann man portugiesische Wechsel directe, oder wie die Kaufleute reden, addritura bezahlen, sondern nur in nachstehenden: als Amsterdam, Cadix, Genua, Hamburg, Lion, Livorno, London, Madrid, Palermo, Paris, Rom und Venedig: und ein Deutscher wird daraus Amsterdam, Hamburg oder Paris erwählen müssen.

Gleichwie nun Lissabon und Port à Port in Rées, Hunderten und Tausenden von Rées oder Millerees Buch hält, dergestalt, daß man erstlich die hunderten von tausenden durch einen kleinen Strich mit der Feder, und die Millionen von denen Millerees durch einen Punkt auf folgende Manier abtheilet und unterscheidet:

4:	229	450	Rées.
2:	041	203	—
	690	021	—
6:	960	674	Rées.

welche Summe also ausgesprochen wird, sechs Millionen, neun hundert und sechzig tausend, sechs hundert und vier und sechzig Rees; Also empfängt Lissabon von

Amsterdam vor 400 Rées oder 1 Crusado 45 Pf. Flämisch banco, mehr oder weniger.

Hamburg 45 Pf. Flämisch banco, mehr oder weniger, welches also ohne das Banco-Agio 11 gr. 3 pf. deutsches Geld ausmachet:

Paris,

Paris, vor 470 Rées. 1 Ecu oder 3 livres de France i. e. 1 Rthl. courrant.

Das Uso ist 2 Monate, und die Briefe haben 2 Respectstage, von welchen, damit man einerley nicht so vielmal wiederholen müsse, unten das 22te Kapitel nachgesehen werden kann.

§. 8.

Bey diesem unterlaufenden Wechsel hat ein jeder, so Weine aus Portugal verschreibt, sich wohl in Acht zu nehmen, daß er dem Factor, wenn er ihn nicht wohl kennet, nicht sogleich auf seine gesandte Rechnung Wechsel acceptire, da vielleicht die Waare noch niemals eingekauft, oder zum wenigsten noch nicht verladen worden. Ueber dieses muß er sich auch vorsehen, daß seine Weine, wenn sie, wie nothwendig, zur See gehen, auch assecurirt werden. Es wird dahero nicht überflüßig seyn, auch von diesem nothwendigen Stücke einige kurze Anmerkungen beyzubringen.

a) Der Uebernehmer derjenigen Gefahr, die einer auf Schiffe gegebenen Waaren wiederfahren kann, heißt ein Assuradeur oder Versicherer; derjenige, dem die Gefahr abgenommen wird, der Assurirte oder Gesicherte; Der Lohn aber, den dieser an jenen für die Uebernehmung der Gefahr bezahlt, wird Prämie genannt.

b) Diese Prämie ist hoch oder niedriger, nachdem der Ort, von dem die Waare abgehet, oder, wo die Gefahr anfängt, weit oder nahe von dem Ort der Bestimmung, oder, wo die

Gefahr

Gefahr sich endiget, liegt; ferner, nachdem die Jahrszeit mit mehr oder wenigern Gefährlichkeiten verknüpft ist, und nachdem die Gefahren überhaupt beschaffen sind, welche man nach den Zeitumständen zu befürchten hat.

c) Diese Prämie ist von denen aus Portugal kommenden Waaren mehrentheils zu Friedenszeiten:

1) In Hamburg.

vom	Febr.	bis	Jul.	2½	bis	3	pro Cent.
—	Jul.	—	Aug.	2	—	2½	—
—	Aug.	—	Sept.	3	—	4	—
—	Sept.	—	Octbr.	4	—	5	—
—	Nov.	—	Jan.	5	—	6	—

2) in Amsterdam.

im Monath	Jan. Febr. Mart.	4	—	8	pro Cent.
	April. May. Jun.	3	—	6	—
	Jul. Aug.	2	—	5	—
	Septr. Octbr.	2½	—	5	—
	Novbr. Decbr.	4	—	8	—

3) in Bourdeaux.

im Winter	3	—	3½	pro Cent.
im Sommer	1½	—	2	—

d) Die-

d) Diese Prämie muß so fort bey Unterzeichnung der sogenannten Police oder des Versicherungscontrakts baar bezahlt werden, weil sonsten der Versicherer zu Ersetzung des Schadens nicht verbunden ist.

e) Man kann die Waaren untaxirt, oder auch nach der Taxe versichern lassen. Erstern Falles muß bey entstehendem Schaden die Factura oder Einkaufrechnung eingeliefert werden, nach deren Innhalt der Schade berechnet wird. Bey der Taxirung stehet aber der Versicherte sich allemal besser.

f) Derjenige, der gar nichts wagen will, kann die Prämie, ingleichen das, was der Assuradeur bey der Vergütung eines Schadens abzuziehen pfleget, mehrentheils 2 pro Cent und alle Unkosten mit dem Kapital versichern lassen.

g) Bey Weinen, als verderblichen und auslauffenden oder leckenden Waaren, stehet gemeiniglich der Assuradeur für den Schaden oder Abgang daran, wenn er unter 10 pr. C. ist, nicht, wenn es nicht vorhero ausdrücklich ausgemacht worden.

h) Man hat also bey Vollziehung der Assuranz sich eines verständigen Mäklers zu bedienen, indem sehr vieles auf die ordentliche Ausfüllung der Policey ankömmt.

§. 9.

Zu Besorgung aller dieser Dinge hat ein solcher Weinkäufer der Correspondenz nach Portu-

tugal

tugal nöthig und muß dahin Briefe schreiben. Der beste Weg dazu aus Deutschland ist durch Frankreich über Paris. Die dahin angelegten reutenden Posten gehen alle wöchentlich Sonntags Abends in Paris ab. Die Sprache, deren man sich in denen abzulassenden Briefen bedienet, kann füglich die französische seyn.

§. 10.

Insbesondere aber ist auch unentbehrlich zu Amsterdam, Hamburg oder Bourdeaux dieses eingekauften Weines halber einen Spediteur zu haben, welcher alle Verfügungen, die in Betreff der erwartenden Waaren alle Verfügungen, die von dem Einkäufer und Eigenthümer des Weines eingehen, aufzeichne; oder, wenn solche Verfügungen bey Anlangung der Waare noch fehlen, dieselben schleunig einhole; ferner dem Eigenthümer der Weine sogleich die Ankunft der Schiffe, bey dem er interessirt ist, melde, und Sorge trage, daß sie von den Schiffen abgeholet, und die Wiederversendung an den Eigenthümer schleunigst geschehe und die Unkostrechnung eingesendet werde. Wie man die Weine an Ort und Stelle bekomme, wollen wir weiter unten sehen.

§. 11.

Ein jeder siehet aus dem bisher angeführten, daß das Verschreiben der Weine unmittelbar aus Portugal mit vielen Schwürigkeiten verbunden sey, besonders vor einen, der entweder gar kein

Kauf-

Kaufmann ist, oder doch keinen großen Handel hat. Ein solcher wird allemal besser thun, wenn er dergleichen Weine in Amsterdam, Hamburg oder auch in Bourdeaux kaufet. Es werden an diese Orte jährlich portugiesische Weine in solcher Menge geführet, daß es beynahe unglaublich; und der Preiß, den die Portugiesen davon stellen müssen, ist so mäßig, daß man keine große Einbuße haben wird, ihre Weine aus der zweyten Hand zu kaufen. Denn Portugal muß nur froh seyn, wenn Ausländer seine Weine abnehmen, und eben aus der Ursache sind in England, welches bekanntermaaßen lauter fremde Weine consummiret, die portugiesischen Weine unter allen am wohlfeilsten.

§. 12.

Wir wollen nun setzen, daß ein Deutscher seine benöthigte portugiesischen und Maderaweine in Amsterdam kaufen wollte; so wird er solche daselbst in Fässern finden, die von obigen Gehalt sind. Weil aber das Amsterdamer größere Maaß Steckan genennt wird, so wird ein solches portugiesisches Faß 46 $\frac{1}{9}$ dergleichen Amsterdamer Steckans ausmachen. Der eingehende Zoll von einem solchen Fasse ist zu Amsterdam 52 Stüber, deren 20 einen holländischen Gulden, und 50 einen solchen Thaler ausmachen, (ist 1 Rthl. — 11 $\frac{5}{8}$ Pf.) und ein Anker Wein, welchen man bey einem Kaufmann kauft, und nach Hause bringen läßt, kostet 5 holländische Gulden, 10 Stüber,

der, 6 Pf. so man solchen aber zur Stadt hinaus schickt, so kostet es 6 fl. 12 Stüber, und überdem noch 12 Stüber de port vor einen Bürger, und 6 Stüber vor einen Fremden.

§. 13.

Der Verkauf dieser Weine geschieht in Amsterdam sowohl von einwohnenden, als fremden Kaufleuten, die gerne ihre Weine alsobald verkaufen, und solche nicht einkellern wollen, durch den Verkauf ins Becken; oder, welches uns Deutschen bekannter ist, durch öffentliche Auction. Ein Kaufmann, der diese Art des Verkaufs einzuschlagen Bewegungsursache findet, verfährt damit also: Es werden zwey oder mehrere Mäkler, die er dazu am geschicktesten zu seyn urtheilet, gewählet: er sagt denselben das Vorhaben, und höret ihre Meynung darüber an. Wenn der Verkauf beschlossen worden, so wird es bey der Obrigkeit gemeldet. Hierauf wird der Tag des Verkaufs, der Ort, welches gemeiniglich ein ansehnliches Wirths- oder ander bürgerlich Haus ist, die Weine, welche, damit sie jedermann besehen und kosten könne, gemeiniglich auf dem Verdeck eines Schiffes ausgeleget werden, und was ferner bekannt zu machen nöthig ist, in den Zeitungen, oder andern ausgetheilten und an öffentlichen Orten angeschlagenen gedruckten Zetteln angezeiget: bestehen die Weine in mehr, als einer Sorte, so wird es zugleich mit bekannt gemacht.

Als-

Alsdenn werden die Weine in sogenannte Cavelinen oder Loose, welche aus einer willkührlichen Anzahl Fässern bestehen, abgetheilet, und jedes Faß eines Cavelins mit einer Nummer bezeichnet, damit keine Verwechselung vorgehen und kein Streit bey der Ablieferung entstehen könne. Man läßt hierauf einem jeden zu, die Weine zu besehen oder sie zu versuchen, wobey besondre Leute bestellet sind, sowohl Nachrichten von den Cavelins zu geben, als auch zu verhüten, daß nichts gestohlen, oder durch das Probiren zuviel entwendet werde.

An dem Tage des Verkaufs müssen die zum Verkauf ernannte Mäkler sich zu rechter Zeit einfinden. Wenn verschiedne Parthien zu verkaufen sind, so wird zur Verhütung alles Streites durch Würfel, oder durch das Loos ausgemacht, wie sie auf einander folgen sollen. Zur bestimmten Stunde, oder wenn, der Vermuthung nach, alle Käufer da sind, wird durch einen Mäkler das Verzeichniß der Weine und die Bedingungen, worunter dieselben verkauft werden sollen, abgelesen. Sobald solches geschehen ist, gilt keine Vorschützung der Unwissenheit, auch selbst nicht von denen, welche erst nachher gekommen sind, indem sich sonst viele dieses Mittels bedienen könnten, um von einem gethanen Geboth loszukommen. Diejenigen, welche nach der Ablesung der Verkaufconditionen ankommen, müssen sich daher bey den Umstehenden darnach erkun-

digen, oder auch sich dieselben unwissend gefallen lassen.

Der Verkauf gehet demnach vor sich. Der Ausrufer fängt bey dem Cavelin No. I. an, und setzet dasselbe zu einem willkührlichen Preis ein. Die Käufer bieten mehr, und so immer einer über den andern, bis sie zu bieten aufhören; dann wird die Waare dem, der am meisten gebothen hat, mittelst eines Schlages an ein kupfernes oder meßingnes Becken, davon die ganze Handlung den Namen hat, zugeschlagen. So bald solches geschehen, findet keine Ueberbietung weiter statt. Gesetzt aber, daß auf den eingesetzten Preiß nichts geboten wird, so kann der Ausrufer ablassen, oder im Preiß niedriger gehen, und das so lange als er es, der vorher mit dem Eigenthümer genommenen Abrede nach, gut findet. Wird nun gar zu wenig geboten, so kann der Verkauf ganz eingestellet werden. Nach geendigtem Verkauf collationiren die Mäkler ihre Verzeichnisse der Käufer und Preiße der Cavelins mit dem generalen Verzeichnisse des Verkaufs, um zu sehen, ob sie mit einander übereinstimmen; sodann ist die Auction vorbey, und am folgenden Tage geschiehet die Ablieferung. In Ansehung derselben ist zu bemerken, daß jeder Käufer, wenn er die gekauften Weine empfangen lassen will, einen Zettel mit der Anzeige der Nummern der Cavelins schicken müsse.

Dergleichen Verkaufungen müssen durch geschworne Mäkler geschehen. Der Verkäufer bezahlt

zahlt die Courtage (Mäklerlohn) sowohl an die Mäkler, welche den Verkauf errichten, als an die, welche einkaufen. Zuweilen wird für ein jedes Gebot etwas gezahlt; welches die Holländer Plockpenning nennen, und eigentlich ein Anreizegeld ist: Dieses ist ein Gewisses für jedes Cavelin oder Faß Wein vom hunderten des Werths. Da nun viele Mißbräuche darunter vorgehen, und viele auf ein Gerathewohl bieten, in Hoffnung, durch andre überboten zu werden, und gleichwohl das Anreizegeld einzunehmen, so pflegt der Verkäufer von einem solchen, wenn er nicht überboten wird, auf der Stelle für die Genugthuung des Handels Bürgschaft zu verlangen. Sollte diese nicht geleistet werden können, so reiset ein solcher Käufer, nach der Amsterdamer Verordnung, auf sechs Wochen nach dem Raspelhause. Es ist auch billig, daß dergleichen Spiegelfechten bestraft werde, indem den reellen Käufern viel Nachtheil daraus zuwachsen kann.

Will nun ein Ausländer Weine auf diese Art kaufen, und ist nicht selbst zugegen; so muß er einen Commissionär zu Amsterdam haben, und solchen für seine diesfalsige Mühe belohnen, welche Belohnung man Provision heißt. Sie ist ein und ein halb, zwey, auch mehr pro Cent, nachdem man darüber eins worden. Diese Provision begreift aber keine Unkosten in sich, sondern der Committent muß solche besonders tragen. Er lauft ferner alle Gefahr auf seine eingekauften

Weine, von der Stund an, da sie sein Commissionär in Empfang genommen hat.

§. 14.

Derjenige, so zu dergleichen Einkauf nicht Lust oder keine Gelegenheit hat, kann die Weine auch von Amsterdamer Weinhändlern verschreiben. Sie werden allda in holländischen courrant Geld und zwar contant d. i. baar gerechnet, bezahlt. Die Preiße dieser Weine sind nach ihrer innerlichen Güte und Alter sehr verschieden: Man verkauft ein Faß Lissaboner und Port à porter Wein, obigen Gehalt vor

216 holländ. Guld.	bis	396 fl. holländ.
86 thlr. 9 gr. 7 pf.	—	158 thlr. 9 gr. 7 pf.
deutsch	—	deutsch

Ein Faß Maderawein hingegen vor

132 fl. holländ.	bis	150 fl. dito
52 thlr. 19 gr. 2 pf.	—	60 thlr. deutsch

Indem man aber diese Zahlung theils baar einsenden, theils durch Wechsel dahin übermachen wird; so muß man sich von dem Amsterdamer Geld- und Wechselcours folgendes bekannt machen:

§. 15.

Wechsel der Stadt Amsterdam.

Amsterdam

giebt	auf	empfängt dafür.
100 Pf. Fläm. bco	Antwerpen	103 Pf. Fläm. mehr oder weniger.

Amster-

Amsterdam

giebt	auf	empfängt dafür
37 Stüber banco	Breßlau	1 thlr. von 90 Xer Kayserg. à 6 Woch.
100 Thaler courr.	Cölln	128 thlr. mehr oder weniger.
1 Pf. Fläm. bco	Danzig	294 Pohl. Gl. m. o. w. à 40 Tage.
100 Thaler courr.	Frankfurth	128 thlr. m. o. w.
33 Stüber bco	Hamburg	1 Wechselthlr. von 32 Schill. Lüb. bco.
1 Pf. Fläm. courr.	Königsberg	280 Pohl. Gl. m. o. w. à 41 Tage.
39 Stüber courr.	Leipzig	1 thlr. von 24 ggl. m. o. w. Leipz. corr.
100 Thaler courr.	Nürnberg	127 thlr. courr. m. o. w.

Diese Stadt hält hiernächst Buch und Rechnung in Gulden, Stüber und Pfennige holländ. Man wechselt allda in Thalern, Gulden und Stübern holländisch, wie auch in Pfund Flämisch und Pfen. Fläm. mehrentheils in banco, jedoch nach einigen Orten auch in Cassa oder Courrentgeld.

Das Uso wird in Amsterdam bey den Briefen von Frankfurth, Nürnberg und ganz Deutschland 15 Tage nach der Acceptation. Es giebt 6 Respects-, Discretions- oder Nachsichtstage, welche nach dem Verfalltag eines Wechselbriefes noch zugestanden werden; es sind aber darunter Sonn- und Festtage mit begriffen.

§. 16.

Amsterdamer Geld.

1 Pistole, spanische gilt		9 fl. 8 St. holl. courr. mehr oder weniger.			
1 Louisd'or, alter	—	9 fl.	8	—	—
1 — neuer oder Schildlouisd'or	—	11 fl.	4	—	—
1 goldner Crusado	—	14 fl.	15	—	—
1 englische Guinee	—	11 fl.	8	—	—
1 Ducaten	—	5 fl.	5	—	—
1 Reichsthaler	—	2½ fl. oder 100 pf. Fläm. oder 8⅓ Schill. Fläm.			

Diese Ausrechnung zu erleichtern, wollen wir folgende Reductionstabelle beyfügen.

Reductionstabelle der holländ. Gulden à 20 Stüber zu Rthlr.

holländische Guld.	thun	thlr.	Gr.	Pf.	holländische Guld.	thun	thlr.	Gr.	Pf.
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
¼	—	—	2	5	31	—	12	9	7
½	—	—	4	10	32	—	12	19	2
1	—	—	9	7	33	—	13	4	10
2	—	—	19	2	34	—	13	14	5
3	—	1	4	10	35	—	14	—	—
4	—	1	14	5	36	—	14	9	7
5	—	2	—	—	37	—	14	19	2
6	—	2	9	7	38	—	15	4	10
7	—	2	19	2	39	—	15	14	5
8	—	3	4	10	40	—	16	—	—
9	—	3	14	5	41	—	16	9	7
10	—	4	—	—	42	—	16	19	2
11	—	4	9	7	43	—	17	4	10
12	—	4	19	2	44	—	17	14	5
13	—	5	4	10	45	—	18	—	—
14	—	5	14	5	46	—	18	9	7
15	—	6	—	—	47	—	18	19	2
16	—	6	9	7	48	—	19	4	10
17	—	6	19	2	49	—	19	14	5
18	—	7	4	10	50	—	20	—	—
19	—	7	14	5	51	—	20	9	7
20	—	8	—	—	52	—	20	19	2
21	—	8	9	7	53	—	21	4	10
22	—	8	19	2	54	—	21	14	5
23	—	9	4	10	55	—	22	—	—
24	—	9	14	5	56	—	22	9	7
25	—	10	—	—	57	—	22	19	2
26	—	10	9	7	58	—	23	4	10
27	—	10	19	2	59	—	23	14	5
28	—	11	4	10	60	—	24	—	—
29	—	11	14	5	61	—	24	9	7
30	—	12	—	—	62	—	24	19	2

Reductionstabelle der holländ. Gulden à 20 Stüber zu Rthlr.

holländische Guld.	thut	thlr.	Gr.	Pf.
63	—	25	4	10
64	—	25	14	5
65	—	26	—	—
66	—	26	9	7
67	—	26	19	2
68	—	27	4	10
69	—	27	14	5
70	—	28	—	—
71	—	28	9	7
72	—	28	19	2
73	—	29	4	10
74	—	29	14	5
75	—	30	—	—
76	—	30	9	7
77	—	30	19	2
78	—	31	4	10
79	—	31	14	5
80	—	32	—	—
85	—	34	—	—
90	—	36	—	—
95	—	38	—	—
100	—	40	—	—

holländische Guld.	thut	thlr.	Gr.	Pf.
120	—	48	—	—
125	--	50	—	—
130	—	52	—	—
135	—	54	—	—
140	—	56	—	—
150	—	60	—	—
160	—	64	—	—
170	—	68	—	—
180	—	72	—	—
190	—	76	—	—
200	—	80	—	—
300	—	120	—	—
400	—	160	—	—
500	—	200	—	—
600	—	240	—	—
700	—	280	—	—
800	—	320	—	—
900	—	360	—	—
1000	—	400	—	—
1500	—	600	—	—
2000	—	800	—	—

§. 17.

Man pflegt aber auch in Amsterdam Gold- und silberne Münzen nach dem Gewichte anzunehmen; als z. E.

Die Unze spanische Pistolen pro 43 fl. 15 Stüber courrant m. oder w.
— Ducaten — 46 fl. 15 — —
die Mark (16 Loth) fein Gold in Barren — 355 fl. — courr. mit 5 pr. C. m. o. w. Aufgeld.
Die Mark fein Silb. 25 fl. 10 Stb. courr. m. o. w.
Spanische Matten die Mark 23 fl. 10 Stüb. courr. m. o. w.
Englisch Geld die Mark brutto 23 fl. 6 Stüber courr. m. o. w.
Franzgeld die Mark 23 fl. 6 Stüb. courr. m. o. w
Feine Lüneburg. ⅔ die Mark 25 fl. 5 Stüb. courr. m. o. w. und gehen auf solche Mark ungefehr 12 6/10 Gulden.
Feine sächß. ⅔ Stück. die Mark 24 fl. courr. m. o. w.
Sächß. und lüneburg. Species thlr. die Mark 22 fl. 10 Stüb. courr. m. o. w.
Grobe sächß. ⅔ Stück. die Mark 19 fl courr. m. o w.
Die holländ. Kreuzthaler, worinnen viele Wechsel bezahlt werden, sind ½ pr. Cent m. o. w. besser, als holländ. courr.

§. 18.

Nun wird es darauf ankommen, dergleichen Weine am bequemsten nach Deutschland zu bringen. Diesen Transport erleichtern die von Am-

sterdam an auswärtige Orte gewöhnlicher maaßen mit Güthern und Personen abgehenden Schiffe gar sehr. Diesemnach gehet ab von Amsterdam nach

Arnheim am Rhein in der Velau, alle Donnerstage ein Fehrschiff.

Bremen alle Sonnabend ein Beurtschiff a).

Brüssel alle 8 Tage ein Schiff.

Cölln alle Woche ein Schiff; von Cölln wieder dergleichen den Rhein hinauf nach Maynz, und Frankfurth ꝛc.

Embden, des Sommers um den dritten Tag ein Beurtmann; im December, Januar und Februario aber nicht gewiß.

Emmerich im Herzogthum Cleve bisweilen ein Schiff, so recta dahin gehet; sonst giebt man auch den weselischen Beurtleuten die Güter auf Emmerich mit.

Hamburg, wie auch Stade, Glückstadt und Altona; des Sommers ordentlich alle Sonnabend Abends, oder auch am Sonntage des Morgens ein Beurtschiff.

Lübeck, alle 8 Tage ein Schiff.

Oldenburg wöchentlich ein Schiff.

Reen in Münsterland, alle 14 Tage ein Beurtmann.

Rees, im Clevischen, meist alle Wochen ein oder etliche kleine Schiffe.

Wesel,

a) Man nennt in Holland diejenigen Schiffe Beurth-Schiffe, welche Kaufmannswaaren führen, eine Art der Barquen sind, und deren Abfahrt zu einem bestimmten Glockenschlage geschieht.

Wesel, alle 8 - 14 Tage ein Beurtschiff, welches auch Güter mit auf das Zollhaus im Clevischen Schenkenschanz, Griet, Grietshausen, Emmerich, *Rees*, Burick, *Roer* und Rheinberg mitnimmt.

Und wer siehet nicht, daß durch diese Zwischenörter ganz Deutschland seine Weine haben kann? Wir versparen die weitere Ausführung dieses Punktes bis auf das Kapitel vom Rheinweine. Die Schiffsfracht gehet übrigens nach dem Gewichte.

Ein Amsterdamer Schiffpfund thut 3 Cent. oder 300 Pfund.

Ein Schiffpfund, 20 Liespfund.

Ein Liespfund, 15 Pfund.

1 $\frac{1}{3}$ Schiffpfund zu Amsterdam, thut zu Leipzig 320 Pfund.

§. 19.

Wir gehen nunmehro zu dem Umstande fort, da ein Deutscher seine portugiesischen Weine in Hamburg kaufen will, welches mehrentheils ganz Oberdeutschland, insonderheit Sachsen, Oesterreich, Franken, Schlesien, Böhmen und der Niedersächsische Krais thut; denn was den Ober- und Niederrheinischen, ingleichen den Westphälischen Krais betrifft, so ziehen solche dergleichen Weine aus Holland, welches ihnen viel näher liegt. Hierbey nun ist erstlich zu merken, daß dieser Wein in Hamburg unter diejenigen Waaren gerechnet werde, welche contant in courr. bezahlt zu werden pflegen. Dieses courr. Geld

Geld differirt gegen Hamburger Bancogeld 18 bis 20 pro Cent mehr oder weniger. Die wirklichen Münzen in Hamburg sind:

1) Reichsthlr. thut 3 Mark oder 48 Schill. Lüb.
2) Ducaten 6 Mark banco mit 1 pr. C. m. o. w. oder 7 Mrk. 3 Schl. Lüb. courr. m. o. w.
3) Louis blancs 4 Mark Lüb.
4) Albertus Thaler 3 Mark 4 = 5 Schill.
5) Dänische Kronen 2 Mark 32 Schill.
6) Dänische und hollsteinische 5 Schill. St.
7) Alte Lüneburger und Brandenb. $\frac{1}{3}$.
8) Neue $\frac{1}{3}$.
9) Alte Louisd'or 10 Mark 13 Schill. bco m. o. w.
10) Spanische Pistolen — — —

1 Pfund Flämisch ist eine fingirte Münze, hat 20 Schill. Fläm. oder 2$\frac{1}{2}$ thlr. oder 7$\frac{1}{2}$ Mrk.
1 Mark Lübisch hat 2$\frac{2}{3}$ Schill. Flämisch.
1 Schill. Flämisch thut 12 Groot Flämisch oder 6 Schill. Lübisch.
1 Groot Flämisch ist so viel, als 6 pf. oder ein Sechsling.
1 Dreyling ist 3 pf. Lübisch oder $\frac{1}{2}$ Sechsling.

§. 20.

Der Wechselpreiß in Hamburg ist folgender:

Hamburg giebt	auf	empfängt dafür
100 thlr. banco	Augspurg oder Breßlau	136 thlr. courr. m. o. w.

Ham=

Hamburg

giebt	auf	empfängt dafür
1 thlr. banco	Danzig	120 gr. pohl. m. o. w.
100 thlr. bco.	Frankfurth	138 thlr. Münze m. o. w.
100 thlr. bco.	Leipzig	134 thlr. courr. m. o. w.
100 thlr. bco.	Naumburg	134 thlr. courr. m. o. w.
100 thlr. bco.	Nürnberg	134 thlr. courr. m. o. w.
100 thlr. bco.	Wien	136 thlr. courr. m. o. w.

Das Uso ist daselbst wie in Amsterdam, und haben die Briefe 12 Respectstage.

§. 21.

Es geschieht auch öfters, daß dergleichen Weine in Hamburg auf andre Fässer gezogen werden, da sie denn hernach in dortigen Gemäß auswärts gehen. Dieses Gemäß ist

	Ohme,	Stübgen,	Quart,	Nösel,	Par. Kubicz.
1 Fuder 6 oder	240 oder	960 oder	1920		
1 Ohm - -	40 -	160 -	320		
1 Stübg. - -	— -	4 -	8	182½.	
1 Quart - -	— -	— -	2	45½.	

§. 22.

Zum Einkauf dieser Weine kann ein Fremder sich der Mäkler bedienen, deren etliche 100

in

in Hamburg, und zwar jeglicher zu einer besondern Art Waare bestellet sind. Diese wissen nicht nur, wo die gesuchte Waare jederzeit anzutreffen ist, sondern verstehen sich auch auf ihre Güte und Beschaffenheit. Sie werden auch an andern Orten Sensalen genennet. Sobald ein solcher Mäkler einen Handel geschlossen hat, muß er den Käufer angeben. Er ist ferner verpflichtet, das Verrichtete, sobald er zu Hause kömmt, ordentlich anzuschreiben, damit er im Fall entstehender Streitigkeiten die Partey scheiden könne, weil auf seinen Ausspruch das mehreste ankommt. Der Lohn, den ein Mäkler für seine Belohnung genießet, heißt Courtage. Dieses ist ein gewisses nach den in jedem Handelsorte eingeführten Taxen, Ordnungen oder Gewohnheiten. Gemeiniglich gelten die Gewohnheiten mehr, als geschriebene Ordnungen. Inzwischen setzet die Hamburger Mäklerordnung diese Courtage bey dem Wein folgendergestalt veste.

von 1 Bott Malvasier	1 Mark	8 Schill.
— 1 Bott Sect		12 Schill.
— 1 Pipe Alicantenwein	1 Mark.	
— 1 — Spanischen		12 Schill.
— 1 Oxh. Franzwein		12 Schill.
— 1 St. Rheinwein à 8 Ohm	3 Mark.	

Und ein Mäkler ist schuldig, sich mit dieser ihm zukommenden Courtage zu begnügen, und insonderheit gegen diejenigen redlich zu verfahren, die keine Handelsleute sind, weil man bey diesen voraussetzen kann, daß sie die Handlung nicht verstehen,

stehen, und folglich die Kunstgriffe nicht wissen, vor denen man sich hüten muß. Es ist aber wohl zu merken, daß einem Fremden nur so lange erlaubt ist, sich eines Mäklers zu bedienen, als er sich selbst in Hamburg aufhält. So bald er aber abgereist ist, und sich an dem Orte seines Aufenthaltes befindet, kann kein Mäkler seine Geschäffte verwalten, noch Commißionen von ihm annehmen, weil diese alsdann einen Verdienst für den Handelsmann, den er als Commißionär gebrauchet, abwerfen. Von Commißionärs haben wir schon oben gehandelt.

§. 23.

Bey dem Transport der gekauften Weine hingegen sind die Güterbestäter gut. Dergleichen haben in Hamburg über die von Lüneburg, Magdeburg, Schlesien, Braunschweig und anderer Orten Deutschlandes kommende und dahin wieder abgehende Fuhrleute die Aufsicht, bey welchen man sich, wenn man nach diesem oder jenem Lande etwas versandt haben will, melden kann. Sie sind in Eid und Pflicht genommen, daß sowohl Kauf- als Fuhrleute durch sie ordentlich mögen bedienet werden. Ein jedes Land oder Provinz hat einer zu verwalten, und in demselben darf ihm von dem andern kein Eintrag geschehen, also, daß z. E. der Leipziger Güterbestäter keine Breßlauer, dieser keine Frankfurter Güter u. s. w. verdingen kann noch darf, sondern jede Fuhrleute wissen, bey welchem Bestäter sie sich

anzugeben haben. Das Handelsgewichte, wornach die Güter zur Fracht verdungen zu werden pflegen, bestehet zu Hamburg in Schiffpfund, Centner, Liespfunden, Stein und Pfunden:

Ein Schiffpfund hat 2 ½ Cent. oder 20 Liespf. oder 280 Pfund, zur Fuhr aber 300 Pf.
1 Centner hat 8 Liespfund, oder 112 Pf.
1 Liespfund hat 14. Pf.
Gold und Butter haben aber ihr eigen Gewichte.

§. 24.

Alles dieses führen wir nicht zu dem Ende an, als ob vor diese Besorgungen der entfernte Einkaufer des Weines selbst sich zu bekümmern habe. Dieses würde ihm freylich zu weitläuftig fallen. Wir zeigen es nur an, damit ein jeder sehe, wie daselbst alles ordentlich zugehe. Im übrigen kann man sich auch auf die Verkaufer selbst verlassen und ihnen Ordre ertheilen, wohin sie den eingekauften Wein senden sollen, so werden sie solches schon besorgen. Bey Handel und Wandel sind vielerley Wege möglich, man muß dahero, so viel sich thun läßt, von allen reden.

§. 25.

Der dritte Ort, wo ein Deutscher portugiesische Weine bequem herziehen kann, ist Bourdeaux, die ansehnliche und reiche Stadt in der französischen Provinz Guienne an der Garonne, so einen schönen und tiefen Hafen hat, der zum Kaufhandel sehr bequem ist. Dieser Handlungszweig befindet

findet sich daselbst in den Händen der größten Handlungshäuser, welche die Weine auf Rechnung der Fremden aus der ersten Hand kaufen, und solche hernach an Ort und Stelle schicken, und dieses mit einer so genauen Richtigkeit, welche überhaupt in ansehnlichen Handelsplätzen bey allen Artickeln des Handels gewöhnlich ist, daß man wenig oder gar kein Beyspiel hat, daß ein Ausländer Ursache, sich über die schlechte Ausrichtung seiner Commißion zu beklagen, gefunden hätte. Unter gar vielen ansehnlichen Kaufhäusern, an welche sich ein Ausländer diesfalls wenden kann, wollen wir nur dermalen den Herrn Jaure, den jüngern benennen, von welchem ein jeder gewiß zu seiner Zufriedenheit bedienet werden wird.

§. 26.

Von Bourdeaux werden die Weine zu Wasser nach Holland auf Rechnung des Einkaufers gesendet. Die Schiffsfracht vor ein Faß von obgedachter Größe dahin ist gemeiniglich 12 Guld. holländ. (4 thlr. 19 gr. 2 pf.) zu Bourdeaux muß das Faß beym Ausgang 23 liv. 4 sols (7 thlr. 17 gr. 7 $\frac{1}{5}$ pf.) geben. Die Assurance auf Holland beträgt im Winter 3 bis 3 $\frac{1}{2}$ pro Cent, im Sommer aber 2 pro Cent, und der Commißionär empfängt 2 pro Cent.

§. 27.

Das Geld zu Bourdeaux ist wie in andern französischen Orten, weswegen wir solches bis in

das Kapitel von französischen Weinen ausgesetzt seyn lassen. Der Wechsel hingegen ist folgender:

Bourdeaux

giebt	auf	empfängt dafür
1 Krone von 60 Sols tournois	Amsterdam	60 pf. Flämisch m. o. w.
Desgleichen	Hamburg	30 Schill. Lüb. bc. m. o. w.
100 livr. tournois	Paris	69 livr. tourn. m. o. w.

Es hält Buch in livres, sols u. deniers. Das Uso ist von 30 Tagen nach dato, und sind daselbst 10 Respecttage. Mehrers, was hierher gehören möchte, versparen wir bis in das Kapitel von französischen Weinen.

Das fünfte Kapitel.

Von spanischen Weinen.

§. 1.

Spanische Weine sind entweder solche, welche selbst in Spanien wachsen, oder jene, so aus den spanischen Provinzien Ostindiens kommen. Sie sind süße, und dahero dem Munde, der Brust und dem Magen angenehm; weil sie aber etwas dick und leicht zur Galle werden, so dienen sie denen nicht, die eine hitzige und verstopfte Leber haben. Wenn sie neu oder vom ersten Jahre sind, haben sie noch etwas unreines bey sich; sind sie aber

aber über fünf Jahr alt, so sind sie nicht nur ungesund, sondern halten sich auch nicht mehr: dahero bey Einkauf dieser Weine gar sehr auf die Mitteljahre gesehen werden muß.

§. 2.

Die in Spanien gewachsene Weine sind folgende:

1) Sec de Xeres, wächst in der Provinz Andalusien, um die Gegend der Stadt Xeres; dieser wird in Spanien, gleichwie alle andre Secte, in Schläuchen oder Säcken verkauft, wovon sie auch den Namen haben. Beym Ausführen wird er in Fässern, so ungefähr 3 Ohmen Rheinisch halten, gefüllet, und in Amsterdam vor 216 - 264 Guld. holländ. courrant, d. i. vor 86 thlr. 9 gr. 7 pf. bis 105 thlr. 14 gr. 5 pf. in Hamburg aber ein Faß davon, so man ein Bott heißt, und die Hälfte von jenem ist, à 130 $\frac{120}{365}$ Stübgen, vor 45 - 72 thlr. cont. in courr. verkauft.

2) Sec de Malaga. Man bauet ihn in dem Königreich Granada: er ist dunkelroth und sehr dicke. Ein Faß, darinnen er auswärts gehet, hält 2 Botts, und beyde zusammen in Amsterdam 36 Steckan: da von andern dieselben nur 24 Steckan halten: welches 1759 daselbst 216 bis 300 holländ. Guld. courr. gekostet hat.

3) Peter Simenes, Pierre Semyn, in Hamburg, Semen; Hiervon wächst der beste bey der Stadt Guadalcazar. Er hat seinen Namen

von einem Deutschen, Peter Simons Sohn genannt, welcher vor 250 Jahren etliche deutsche Weinfässer nach Spanien gebracht und daselbst gepflanzet hat, aus denen hernach dieser edle Wein gewachsen ist. Ein Faß dergleichen Wein, so 2 Pipen hat, hält in Amsterdam 36 bis 37 Steckan, weil diese Fässer größer als bey andern Weinen sind, welches $102\frac{6}{7}$. leipziger Kannen ausmachet. Der Preiß ist etliche Thaler geringer als der Sec de Xeres, und es hat im Mart. 1758 die Pipe solcher Wein in Hamburg 43 bis 58 thlr. cont. in courr. gekostet.

4) Vin de Barcellone; ein weißer oder blanker Wein, ingleichen

5) Vin de Tossane, beyder in Catalonien wachsend; wird in Fässern zu 2 Botts verkauft, und hält nur 24 Amsterdamer Steckans; er ist wohlfeiler, als die andern.

6) Benicario; ein rother Wein. Das Faß à 2 Bott hält 24 Steckans; man hat ihn im August 1759 in Amsterdam mit 140 = 200 holl. Gulden bezahlt.

7) Der Alicantenwein; ein theils schwarzer theils rother sehr angenehmer süßer Wein, welcher die Eigenschaft hat, daß er blutrothen Schweiß austreibet, sonst aber nicht ungesund zu trinken ist: der schwarze wird auch Tintewein genannt: Diesen hat Kaiser Carl V. zuerst pflanzen lassen, und wächset er im Königreich Valentia, bey der Stadt Alicante.

8) le

8) le Bastard; Dieser Wein übertrifft alle Feuchtigkeiten an Schwere, indem ein damit angefülltes Faß im Wasser zu Grunde sinket.
9) Vin de Tarracona, wächst in Catalonien s. No. 4. und 5.
10) Vin de Toro aus dem Königreiche Leon, führet den Namen eines Königs der Weine.
11) Vin de Civitad Real in Neucastilien, wird vor gesund gehalten, und dahero viel auf der königl. spanischen Tafel gebrauchet.
12) Vin de Ceres de la Frontera aus Andalusien, wächset so häufig, daß man davon jährlich 60 bis 80000 Faß à 3 Ohmen rheinisch einerndten kann.
13) Der Salamankische =
14) Cordubische =
15) Gallicische = werden mehrentheils unter einem von obigen Namen mit verführet, und in der Fracht 4 halbe Fässer oder Pipen vor eine Last gerechnet.

§. 3.

Unter denen ostindischen Landen, welche sogenannte spanische Weine geben, sind die auf dem atlantischen Meere, dem Kaiserthum Marocco gegen über liegenden, und der Krone Spanien unterworfenen glückseligen oder kanarischen Inseln zu verstehen. Es sind deren verschiedene; doch geben eigentlich nur zwey den Wein: nämlich Canaria, und la Palma. Letztere liefert den bekannten anmuthigen Palmsekt, erstere aber den

in der ganzen Welt berühmten Canariensekt. Das Faß von 2 Pipen gehet aus Spanien nach Amsterdam und Hamburg, und hält am erstern Ort 24 bis 25 Steckans, zu Hamburg aber der Bott $130\frac{120}{365}$ Stübgen: welches letztere im Frühjahr 1758. 65 - 80 thlr. cont. in courr. gekostet hat.

§. 4.

Den Einkauf dieser Weine belangend, kann solcher, wie bey den portugiesischen, in Spanien selbst geschehen; doch wird man sich nicht an die Oerter, wo jeder gewachsen, wenden können, sondern man müßte sich an die berühmtesten Seehafen und Handelsplätze addreßiren. Wir rechnen darunter Bilbao, St. Sebastian, Segovien, Madrit, Malaga, Alicante und vornehmlich Cadix, als den Zusammenfluß alles Handels von ganz Spanien.

Bilbao in Biscaya, wohin die Holländer eine eigne Kauffarthenflotte schicken, ingleichen St. Sebastian, könnten die Weine de Toro, it. die Salamankischen und Gallicischen liefern. Segovien und Madrit würden zu dem Vin de Barcellone, Vin de Toſſane und Vin de Civitad Real behülflich seyn.

Cadix hingegen, dessen Handel von unermeßlichen Umfang ist, und wohin die vornehmsten Negotianten von Spanien kommen, und daselbst von den Fremden, Deutschen, Engländern, Holländern und Franzosen, die Waaren, welche diese Nationen aus ihren Ländern zuführen, einzukaufen,

sen, und die spanischen Waaren wieder dargegen zu verhandeln, diese, sage ich, würde den Sec de Xeres, Peter Simenes, den Ceres de Frontera und den cordubaischen gleichsam aus der ersten Hand verschaffen;

Alicanto und Malaga hingegen den Kauflustigen mit ihrem eigenen Gewächse versehen.

§. 5.

Hierzu aber würde nöthig seyn, sich eine Kenntniß vom spanischen Gewichte, Maaß, Geld und Wechsel zu verschaffen.

Vom Gewichte

wäre zu merken:

1 Arobbe hat in Cadix 25 Pfund, thut in Hamburg $23\frac{1}{2}$ Pfund.

106 Pf. in Cadix machen in Hamburg 100 Pf.

1 Arobbe in Malaga hat 36 Pfund, thut in Hamburg 27 Pfund.

134 Pfund in Malaga thun 100 Pf. in Hamb.

Vom Maaß.

Eine span. Botta oder Bott Wein hält 23820 } Par.
— Pipe — — 21392 } Kbz.

folglich machet

Ein Bott;		eine Pipe	
$24\frac{78}{960}$	=	$22\frac{272}{960}$	Steckan } zu Amsterdam.
397 =	=	$356\frac{32}{60}$	Mingeln } zu Amsterdam.
$417\frac{51}{57}$	=	$375\frac{17}{57}$	Berliner Maaß.
$134\frac{102}{177}$	=	$120\frac{152}{177}$	Braunschweig. Stübgen.
$148\frac{7}{8}$	=	$139\frac{152}{160}$	Bremer Stübgen.
$231\frac{27}{103}$	=	$210\frac{62}{103}$	Caßler Maaß.

Ein Bott; eine Pipe

306 $\frac{34}{151}$	=	282 $\frac{1}{151}$	Cöllnisch Maaß.
275 $\frac{65}{173}$	=	247 $\frac{53}{173}$	Danziger Stoff.
496 $\frac{1}{4}$	=	445 $\frac{32}{48}$	Dreßdner Kannen.
253 $\frac{38}{94}$	=	227 $\frac{54}{94}$	Frankfurther Maaß.
130 $\frac{190}{365}$	=	106 $\frac{222}{365}$	Hamburger Stübgen.
205 $\frac{18}{29}$	=	184 $\frac{2}{27}$	Heidelberger Maaß.
330 $\frac{5}{6}$	=	297 $\frac{8}{72}$	Königsberger Stoff.
425 $\frac{5}{14}$	=	382	Leipziger Kannen.
130 $\frac{190}{365}$	=	106 $\frac{222}{365}$	Lübecker Stübgen.
253 $\frac{38}{94}$	=	227 $\frac{54}{94}$	Maynzer Maaß.
449 $\frac{23}{53}$	=	403 $\frac{33}{53}$	Nürnberger Visirmaaß.
476 $\frac{10}{25}$	=	427 $\frac{42}{50}$	Nürnberger Schenkmaaß.
248 $\frac{1}{8}$	=	222 $\frac{80}{96}$	Prager Pint.
992 $\frac{1}{2}$	=	891 $\frac{1}{3}$	Regenspurger Seidel.
643 $\frac{29}{37}$	=	578 $\frac{6}{37}$	Stettiner Nösel.
121 $\frac{194}{196}$	=	109 $\frac{24}{196}$	Stralsunder Stübgen.
305 $\frac{30}{78}$	=	274 $\frac{20}{78}$	Straßburger Maaß.
303 $\frac{41}{79}$	=	270 $\frac{62}{79}$	Wiener Maaß.

Von Münzen befinden sich, sonderlich zu Madrit, Sevilien und Cadix zweyerley Sorten; nämlich die Münze de Plate, und de Billon. Jene ist wirklich gepräget und ganz von Silber, diese hingegen ist zum Theil nur geprägt, und zum Theil muß man sich selbige nur einbilden, sie ist auch theils von Silber, theils von Kupfer.

Die Realen und Reaux de Plate sind wirklich und von Silber.

Die Realen und Reaux von Billon bestehen nur in der Einbildung.

Die

Die Münze de Plate bleibt allezeit beständig und changirt niemals; hingegen ist die von Billon veränderlich in ihrem Werthe, wird auch nicht in ganzen, sondern nur in viertel und achtel Realen, die man Ochiavo nennet, gefunden.

Ferner hat Spanien an wirklichen Münzen:

1) Die Pistoletten, welche allezeit gelten 4 Pesos d'Otto oder 32 Reaux, alte Münze, oder 36 Realen de Plata oder 40 Realen, neue Münze.

2) Les Ecus de Marc oder halbe Pistolen, gelten 16 Reaux.

3) Piaster oder Stück von Achten, 8 Realen alte und 10 Realen jetzige Münze.

4) Ducaten in Cadix 11 Realen oder 374 Maravadis alte Münze, in Wechseln aber 375 Maravadis.

5) Realen von Silber gelten 4 Quartillos oder 16 Quartos oder 34 Maravadis.

6) Maravadis sind kleine Münzen von Kupfer, welche etwan 3 Pfennig holländ. courr. thun.

7) Peso d'Otto in Cadix hat 8 Realen oder Piasters, oder 272 Maravadis alte Münze; oder 10 Realen neue Münze.

Der Ein- und Verkauf der Waaren in Spanien geschieht durch Reaux de Billon, welche man in silberne Reaux de Plata zu so viel aufs 100 Unterschied reduciret. Diese reduciret man hernach wieder in Maravadis, indem man sie mit 34 multipliciret, und das Produkt durch 375 Maravadis dividirt, so bekommt man fingirte Ducaten, die man hernach gegen fremde Münze nach dem

Wechselcours verwechselt. Es halten aber die Kaufleute in Spanien ihre Bücher nicht in einerley Münzsorten, sondern einige führen sie in Maravadis, und separiren die tausend von hunderten; die andern führen sie in Reaux von 34 Maravadis, und dividiren sie, wie schon gemeldet.

Insgemein bestehet die spanische Wechsel-Münze in

Fingirten Ducaten, welche 375 Maravadis oder 11 Reaux und 1 Maravadis gelten.

Realen, Piasters und Stück von Achten, welche 272 Maravadis oder 8 Reaux gelten.

Reaux de Plata von Silber; diese gelten 34 Maravadis.

Goldenen Pistoletten, diese gelten 32 Reaux oder 1088 Maravadis.

Ecus de Marc, diese gelten 16 Reaux oder 544 Maravadis.

Die Ducaten zählt man in der Kaufmannschaft vor 374, in Wechseln aber vor 375 Maravadis.

Die Realen, Piasters oder Stück von Achten werden in sevilianische und mexikanische eingetheilet: jene werden in Sevillen, diese in Mexico geschlagen.

Der Wechselcours in Spanien auf auswärtige Oerter ist folgender:

Bilbao

hält Buch und wechselt wie Madrit.

Cadix

Cadix

giebt	auf	empfängt.
1 Ducat. von 375 Marav. alte Münz.	Amsterdam	105 pf. Fläm. bco. m. o. w.
1 Ducat von 375 Marav. alte Münz.	Hamburg	105 pf. Fläm. bco. m. o. w.
1 Dublone	Paris	18 liv. tourn. m. o. w.

Hält Buch in Realen und Maravadis alte Münze, welche 25 pro Cent besser als neue Münze: Das Uso ist von 60 Tagen nach dato, und sind daselbst 6 Respecttage.

Madrit

giebt	auf	empfängt.
1 Ducat von 375 Maravadis.	Amsterdam	81 pf. Fläm. bco. m. o. w.
Desgleichen	Hamburg	desgleichen
1 Dublon oder	Paris	18 livr. tourn. m. o. w.
1 Piaster courr.	— —	84 Sols tourn. m. o. w.

Hält Buch in Realen und Maravadis neue Münze, welche 25 pro Cent schlechter ist als die alte.

Sevilien

giebt	auf	empfängt.
1 Ducat. von 375 Marav. alte Münz.	Amsterdam	105 pf. Fläm. bco. m. o. w.
1 Ducat. von 375 Maravadis.	Hamburg	105 pf. Fläm. bc. m. o. w.
1 Dublon.	Paris	18 livr. tourn. m. o. w.

hält Buch in Realen und Maravadis alte Münze, welche 25 pro Cent besser ist, als die neue: 34 spanische Pistolen oder Dublonen gehen auf eine Mark. Die spanische Mark ist 6½ pro Cent leichter, als das französische. Das Uso ist von 60 Tagen nach dato, und sind daselbst 6 Respectt.

§. 7.

Bey alle dem wollten wir einem Deutschen dennoch rathen, die spanischen Weine lieber in Amsterdam oder Hamburg zu kaufen, indem ausserdem die nämlichen Weitläuftigkeiten vorwalten, welche wir im vorhergehenden Kapitel in Ansehung der portugiesischen Weine erwähnet haben. Nach Gelegenheit kann man sie auch von Bremen oder Lübeck kommen lassen. Nur will man besonders von Bremen behaupten, daß daselbst mehr gemachte und gekochte, als ächte und reine spanische und andre süße Weine befindlich wären. Es ist auch sehr leichte selbige nachzumachen; man kann es selbst auf folgende Art:

Man nimmt ein Faß, in welchem zuvor spanischer Wein gewesen, thut darein gestoßene Cibeben, 20 oder 30 Pfund, gießet darauf 4 Maaß rectificirten Brandtewein, 4 Pfund gestoßenen Weinstein und 60 Maaß Wasser; lässet es also 14 Tage in der Wärme digeriren, darnach ziehet man es in ein ander Faß ab.

Ein andre Art den spanischen Wein nachzumachen, ist diese, welche der Hr. Prof. Kalm in dem zweyten Theile seiner Reisen nach dem nord-

lichen Amerika anführet, und er versichert dabey, dieser Wein wäre so schön, daß diejenigen, die für Weinkenner gehalten werden wollten, ihn schwerlich vom Maderasekt unterscheiden könnten.

Auf hundert Pfund smyrnische Rosinen werden fünf und vierzig bis funfzig Kannen Wasser gegossen. Diese Vermischung rühret man vierzehn bis sechzehn Tage durch täglich zweymal um. Darauf werden die Rosinen wohl gepresset, und der Wein oder ihr ausgedrückter Saft in ein Faß gegossen, welches beynahe dreyßig Kannen hält. Dann nimmt man ein Stück graues Papier, sticht es voll Löcher, und legt es über das Spundloch. Von dem ausgepreßten Safte muß etwas in einem Gefäße aufbehalten werden, um das Faß damit wieder anzufüllen, so wie sich der enthaltene Most heraus arbeitet, und durch die Gährung vermindert. So lässet man ihn stehen, bis er völlig ausgegohren ist. Darauf nimmt man drey Quartiere von wohl distillirten Brandtewein, ein Pfund des besten Zuckers, das Weiße von 16 Eyern und eine Unze Alaun, so in einem Quartier Wasser gekocht worden. Alles dieses wird gut zusammen gemischt, zu dem Moste gegossen und mit selbigem wohl durchgeschüttelt. Endlich schlägt man den Spund auf das Gefäß, und läßt es so ein Jahr stehen: da man dann seinen Wein abzapfet.

Man bemerket noch folgendes bey dieser Arbeit. Wenn im Anfange die Rosinen mit dem Wasser vermischt werden sollen: so wird dieses in

eine Kufe gegossen, welche ganz rein seyn muß. Und indessen, daß man beydes brav unter einander rühret, überdecket man das Gefäß mit einem Tuche, damit kein Staub oder dergleichen hineinfalle. Der Zucker und das Weiße von den Eyern werden zusammen gequirlt, ehe der Alaun hinzugethan wird. Denn wenn dieser zugleich hinein geworfen werden sollte, würde das Eyweiß davon gerinnen. Das Wasser, in welchem der Alaun gekocht worden, muß auch so lange stehen, bis es sich abgekühlet hat, ehe es zum Zucker und zu dem Weißen von den Eyern gegossen wird.

Wenn man auf die erzählte Art einen starken Wein erhalten hat; so schüttet man vom neuen zwanzig Kannen Wasser auf die ausgepreßten Rosinen, und läßt sie darauf eine Woche so stehen. Hernach gießet man sie wieder ab, indem man den noch übrigen Saft der Rosinen zugleich wohl ausdrücket. Diese Vermischung wird in ein Faß gegossen, welches 15 Kannen hält. Man lässet sie gähren: und wenn sie nichts mehr auswirft, schüttet man halb so viel Brandtewein, Zucker, Eyerweiß und Alaun darzu, als vorher. Nach dreyen Wochen ist das Getränke schon so weit fertig, daß man es abziehen kann. Es hält sich aber dieser schwache Wein nicht lange. Daher muß man ihn, wenn er erst auf Bouteillen gezapft worden, bald verbrauchen. Allein der von der starken Art wird desto besser und angenehmer, je länger er hernach unangerührt stehet. Ja er dauret mehrere Jahre.

Das

Das sechste Kapitel.

Von französischen Weinen.

§. 1.

Die französischen Weine sind der beträchtlichste Gegenstand des Weinhandels. Sie können füglich in vier Classen eingetheilet werden, nämlich in die 1) Burgunder- 2) Champagner- 3) Pontac- und 4) übrige sogenannnte Franzweine. Jede dieser Classen hat gar vielerley Untereintheilungen. Die Burgunder- und Champagnerweine haben den ersten Rang unter allen.

§. 2.

Man theilet das französische Herzogthum oder Gouvernement Bourgogne, in Absicht des Weins, in 2 Theile; nämlich in Ober- und Niederburgundien. Das leztere ist ein sehr großer District von Weinbergen, welcher die meisten durch ihre roth und weißen Weine berühmten Gegenden begreift. Sie bringen in einem gemeinen Jahre mehr denn 100,000 Muids Wein, Pariser Maaß, hervor. Ein Muid hält 300 Pinten, und wird in 2 Feuillettes, jedes à 150 Pinten getheilet. Diese Feuilletten sind größer, als diejenigen, so man in Oberbourgogne und Champagne hat, allwo eine Feuillette der vierte Theil einer Quëue ist.

Eine

Eine Pinte berechnet man zu 48 Pariser Kubiczoll; sie soll aber nur $47\frac{2}{7}$ nach dem Probemaaß halten; und so würde ein Muid nur 14185 Zoll halten. Einige Kubiczoll mehr oder weniger nicht geachtet, wird ihr in Deutschland ungefehr gleich kommen.

$1\frac{1}{5}$	Berliner Maaß.
$\frac{2}{7}$	Braunschweiger Stübgen.
$\frac{3}{4}$	Breßlauer Quart.
$\frac{1}{2}$	Caßler Maaß.
3	Cöllnische Pintgen.
$1\frac{3}{4}$	Danziger Stoff.
1	Dreßdner Kanne.
2	Frankfurther Schoppen (am Mayn.)
$\frac{15}{16}$	Hamburger Quartier.
1	Hannover Quartier.
$1\frac{1}{5}$	Leipziger Kanne.
2	Lübeckische Glanken.
$\frac{1}{2}$	Mahnzer Maaß.
2	Nürnberger Seidel.
2	Prager Seidel.
2	Regenspurger Seidel.
1	Wiener Seidel ꝛc.

Ein Muid Wein wird genommen, wie er auf der Mutter (Sur la lië) lieget, und wird alsdenn auch wohl zu $37\frac{1}{2}$ Septiers oder 150 Potts gerechnet. Er wiegt mit dem Holze 666 Pfund Poids de Marc.

Eine Feuillette ist eine, vornehmlich in Bourgogne gebräuchliche Benennung, und man nennt ein

ein halbes Muid also. In Paris selber aber sagt man lieber un demi Muid, oder une demi-quëue, wiewohl une demi-quëue soviel als $\frac{3}{4}$ Muids ausmachet. Eine Feuillette hat dahero 7093 Pariser Kubiczoll: und macht nach deutschen Maaß.

$124\frac{25}{57}$	Berliner Maaß.
$40\frac{13}{177}$	Braunschweiger Stübgen.
$44\frac{53}{160}$	Bremer Stübgen.
$202\frac{23}{35}$	Breßlauer Quart.
$68\frac{89}{103}$	Caßeler Maaß.
$373\frac{6}{19}$	Cöllnische Pintgen.
82 =	Danziger Stoff.
$147\frac{37}{48}$	Dreßdner Kannen.
$308\frac{9}{23}$	Frankfurther Schoppen.
$38\frac{177}{182}$	Hamburger Stübgen.
$61\frac{17}{116}$	Heidelberger Maaß.
$98\frac{37}{72}$	Königsberger Stof.
$126\frac{37}{56}$	Leipziger Kannen.
$38\frac{177}{182}$	Lübecker Stübgen.
$75\frac{43}{94}$	Maynzer Maaß.
$133\frac{44}{53}$	Nürnberger Visirmaaß.
$141\frac{43}{50}$	Nürnberger Schenkmaaß.
$73\frac{85}{96}$	Prager Pinten.
$295\frac{13}{24}$	Regenspurger Seidel.
$191\frac{26}{37}$	Stettiner Nösel.
$36\frac{37}{196}$	Stralsunder Stübgen.
$90\frac{73}{78}$	Straßburger Maaß.
$89\frac{62}{79}$	Wiener Maaß.

Den 3ten Theil eines Muids nennet man Tierçon. Ein Tierçon hält also 100 Pinten, und

daher kommt die in Hamburg gebräuchliche Benennung von Tergen oder Teerjen.

Eine Queue de vin ist so viel als 1 ½ Muid, und la Queue de Bourgogne, die Mutter vom Wein mit inbegriffen, 53 ¾ Septiers, oder 3 Feuilletts.

§. 3.

Der Niederburgunder Wein ist einer von den besten des Königreichs, und nicht viel geringer, als der aus Oberburgundien, als welchen er bisweilen sogar übertrifft. Die Weine aus Oberburgund gerathen besser in nassen, und die niederburgundischen in trocknen Jahren. Gleichwie sich nun allda kaum in zehen Jahren ein trocknes Jahr findet; also folget daraus, daß ordentlicher Weise Oberburgund den Vortheil vor Niederburgund habe. Unterdessen trifft man doch in jedem Jahre in Niederburgund ausgetrocknete Weine an, welche mit denen von Beaune und Nuits verglichen werden können, und von parisischen normandischen und niederländischen Kaufleuten gekauft werden. Diese leztere ziehen solche Weine in halbe oberburgundische Queuen, und verkaufen solche so, wie sie angekommen sind. Eine andre Probe von der Güte dieser Weine ist diese, daß, wenn es an Oberburgundischen fehlet, diejenigen, so vor den König und den Hof liefern, diesen Niederburgundischen an die Stelle des Oberburgundischen stellen und dafür verkaufen.

§. 4.

§. 4.

Die vornehmsten Weingegenden in Niederburgund sind Auxerre, Coulange, Irency, Tonnere, Avalon, Joigny und Chablis. In Oberburgund hingegen sind es Pomar, Chambertin, Beaune, le Clos de Vougeau, Vollenay Moraché, la Romanée, Nuits, Chassaye und Mursault.

Die besten Weine von Auxerre paßiren auch vor die besten in ganz Niederburgund; sie habe eine hohe Farbe, sind stark und von lebhaften Geschmack.

Irency bringt Wein fast von gleicher Güte hervor. Man vergleicht das Clima dieser Oerter mit dem von Nuits in Oberburgund, weil die Weine, so sie erzeugen, in verschiedenen Stücken einander ähnlich sind, und sich vier bis fünf Jahr sehr wohl halten, wenn man sie wohl wartet und gehörig auf Bouteillen ziehet.

Die rothen Weine de Coulanges & de Tonnere sind klärer, leichter und von einer nach dem Stock schmeckenden delicaten Schärfe. Man stellet sie mit denen von Beaune, Vollenay, Pomas, in eine Classe. Wenn sie wohl gewartet und behörig abgezogen werden, halten sie sich drey bis vier Jahr.

Avalon bringt rothen Wein, welcher substantiös und weinreich ist. Er stehet das Verführen an andere Orte besser, als die vorhergehenden aus, ob er schon ausserdem geringer, als jene ist.

Joigny hat einen rothen, zwar ganz guten, aber doch schlechtern, als die vorherbesagten Weine.

Vin de Chablis ist ein weißer, heller, leichter und scharf nach dem Stock schmeckender delicater Wein. Man schätzet ihn dem Vin de Mursault gleich. Viele ziehen ihn sogar dem Champagnerwein vor. Unterdessen, ob er schon bisweilen demselben gleichkommen, oder ihn gar übertreffen möchte, so ist er doch gemeiniglich geringer.

Man bauet auch um Auxerre herum, und besonders zu Tonnere sehr guten weißen Wein, welcher dem von Chablis wenig nachgiebt.

Eine wesentliche Eigenschaft, besonders der Weine von Auxerre, Irency, Coulanges und Chablis ist diejenige, daß man sie Francs nennet; das heißt, daß sie nicht nach dem Erdreich schmecken, als welches eine seltene Vollkommenheit ist, welche die berühmtesten Weingegenden nicht allemal haben.

§. 5.

Der Preiß dieser niederburgundischen Weine verändert sich nach den Jahren, da mehr oder weniger, ingleichen besserer oder schlechterer Wein gebauet worden. Die allerbesten, sowohl von rothen als weißen, steigen von 200 bis zu 300 livr. das Muid. Nach diesen Hauptweinen findet man, daß in einem gemeinen Jahr das Muid von den übrigen von 60 bis an die 200 livr. verkauft werde: und dieses ist ein Vortheil, welcher in Oberburgund fehlet, allwo man unter dem besten und schlechtesten keine Mittelweine hat.

§. 6.

Die Weine von Niederburgund werden vor Paris, die Normandie, Piccardie, als welche zwey Provinzen selbst keinen Wein bauen, Flandern und Artois aufgekauft. Die Kaufleute zu Rouen schicken die besten Sorten nach England und Holland zu Wasser in Fässern Lastenweise. Sie versenden auch welche davon sogar nach Dännemark, Schweden und Moßkau, doch tragen sie Sorge, daß sie zuvor auf Bouteillen gezogen werden, weil sie dorthin zu Wasser in Fässern verderben. Diese Kaufleute, welche mit Burgunderweine handeln, haben in jeder Weingegend einen Commißionär, das ist eine vertraute Person, welche ihnen Nachricht von der Güte und Menge des Weins und der jedesmaligen Beschaffenheit des Weinhandels giebt. Dieser Commißionär kauft sodann auf ihre Rechnung und nach ihrer Ordre fast allemal auf Credit; doch stehet er dem Verkaufer vor die Zahlung. Dieser Verkaufer muß auch dem Commißionär Provision mit zahlen, und der gegebene Credit dauret von Zeit des Handels bis in den Monat August und September.

§. 7.

Die Oberburgunderweine sind bereits obgedachtermaaßen:

Vin de Beaune ist leicht, klar, von delicaten scharfen Geschmack und angenehmer rothen Farbe; er

er wechselt mit dem von Vollenay nach den Jahren ab, so daß bald dieser, bald jener vor den allerbesten in ganz Oberburgundien gehalten wird.

Vin de Vollenay stehet mit dem vorigen in gleicher Classe; doch hat man auch hiervon unterschiedne Sorten. Er erfordert öfters abgezogen zu werden, wenn er sich halten soll. Die Quëue auf der Mutter wird bis zu 300 livr. verkauft.

Vin de Pomar. Von diesem kann fast ein gleiches gesagt werden. Wer gerne einen leichten angenehmen Burgunder trinket, wird ihn dem übrigen vorziehen.

Vin de Nuits hält sich in Bouteillen gut, hat eine hohe Farbe, ist stark und von lebhaften Geschmack. Die Quëue kostet bisweilen 350 livr. sur la lie.

Chambertin hat roth und weißen Wein; man sagt, daß man damit bisweilen die übrigen verfälsche.

le Clos de Vougeau. Dieser Wein ist schwer, und hat in seinem Geschmack etwas irrdisches, dahero er sehr oft abgezogen werden muß.

Moraché und Chassaye werden öfterer unter dem Namen de Beaune als ihrer eigenen verkauft. Sie haben eine delicate nach dem Stock schmeckende Schärfe.

Vin de Mursault ist ein weißer scharf schmeckender Wein; wenn man ihn durch öfters Abziehen recht zu klären weis, werden viele unter ihm und unter dem Champagner keinen Unterschied finden.

§. 8.

Der rothe Burgunderwein bleibt auf dem Bodensatz, Hefen oder sogenannten Mutter liegen, bis er entweder in Bouteillen gezogen, oder aus Frankreich fortgeschicket wird. Alsdenn ziehet man ihn auf diejenigen Fässer, worinnen er auswärts gehet, und füllet, so viel als die zurückbleibende Mutter beträgt, darzu. Diesen Füllwein muß der Käufer besonders bezahlen; es beträgt auf die Feuillette 7 - 8. livr. und man kann aufs Muid 8 Pinten rechnen. Die wegzusendende Fasse werden vorher durchaus neu gebunden, damit sie unterweges keinen Schaden leiden; Der Käufer aber muß dieses sowohl, als die Emballage, oder das, womit sie noch besonders eingepackt werden, zusammt der Arbeit vor den Böttger oder Kiefer besonders bezahlen. Was hingegen in Bouteillen versendet wird, packet man in besondre darzu gemachte viereckigte Körbe, welche der Käufer ebenfalls sich in Rechnung bringen lassen muß.

§. 9.

Wenn der Burgunderwein, welcher sich überhaupt besser zum Verführen auf der Achse, als zum Transport zu Wasser schicket, und zu dessen Verführung vom Manat Januar bis zum May incl. die bequemste Zeit ist, in Fässern verführet wird, wird er gewöhnlich trübe; weswegen man ihn mit Hausenblase wieder aufklären muß. Man kochet nämlich die Hausenblase zu einem dünnen

Brey, welchen man, wenn er kalt ist, in das Faß gießet, und solches hernach wenigstens ½ Stunde hin und her wälzet. Hierauf bleibt das Faß 24 Stunden, auch wohl noch einmal so lange ruhig liegen, und wird der Wein sodann auf ein ander Faß oder Bouteillen gezogen, da er sich denn völlig aufgekläret haben wird.

§. 10.

Die Champagnerweine bleiben so, wie die rothen Burgunder, auf der Mutter liegen, bis sie verführet werden. Eine Quëue dergleichen Wein, die Mutter mit einbegriffen, hält 48 Septiers, ist also 5 ¾ Septiers oder 8 Pinten kleiner, als eine Quëue de Bourgogne. Zu dieser Art von Weinen gehören:

Vin de Marne, welcher in der Gegend Chalons an dem Fluß Marne erbauet wird. Er wird vor den besten gehalten, ist feurig, blank, geistreich und sprudelt einen angenehmen Jäscht beym Ausgießen; welcher, wenn er bald vergehet, vor ein Merkmaal eines ächten und reinen Champagnerweins gehalten wird.

Vin de Retolois; Sein Vaterland liegt am Flusse Aine; er ist von Farbe matter als der vorige, und erfordert trockne Jahre, wenn er recht gut werden soll: hält sich aber nicht gar lange.

Vin de Yonne, den man in der Gegend des Flusses dieses Namens erbauet: welches die erste Gegend von Champagne gewesen seyn soll, so Julius Cäsar mit italiänischen Weinfäsern bebauet

bauet haben soll. Es giebt darunter auch rothen, jedoch von matter Farbe und irrdischen Geschmack.

Vin de Langres oder de Bassigny, ist ein weißer, heller, leichter und scharf nach dem Stock schmeckender Wein; welchen man jedoch nur unter die mittelmäßigen rechnen muß, weil er sich fast gar nicht hält, wenn er in andre Luft kömmt.

§. 11.

Die Wagen aus Artois und Flandern, welche Kaufmannswaaren nach Paris führen, kommen von daher nach Auxerre oder Beaune in Bourgogne, ingleichen nach Meaux oder auch Rheims in Champagne und umliegende Gegenden, um Weine aufzuladen, die sie nach Dinant im Stifte Lüttich oder die Stadt Lüttich oder Luyck fahren. Jeder Wagen nimmt 16 bis 22 Feuilletten auf sich, und von Dinant oder Luyck wird er durch die bekannten Luycker Fuhrleute in ganz Deutschland an die bestimmten Orte weiter verführet. Dieser Weg ist bisher der allgemeinste gewesen, es müßten denn ein oder die andre, ihrer Bekanntschaften halber, diese französischen Weine über Straßburg haben gehen lassen, oder solche aus der zweyten Hand in den Seestädten gekauft haben. Immittelst hat das Gouvernement zu Brüssel vor einigen Jahren eine solche Einrichtung getroffen, und den burgundischen Kaufleuten eine kürzere und gleichere Route gezeiget, wodurch der Burgunder- und Champagnerwein

wein zu Lande nach Holland und Deutschland auf eine leichtere und wohlfeilere Art geben kann. Brüssel soll nämlich vors künftige die Niederlage oder Stapel dieser Weine seyn: gleichwie es Rouen vor diejenigen ist, so die Seine herabkommen, ingleichen Nantes vor jene, welche man die Loire herabbringt, Bourdeaux hingegen vor die, die die Garonne hinunter geführet werden. Der Weg aus Burgund nach Brüssel geht durch Champagne über Rheims, Maubeuge und Mons; er ist natürlicher, kürzer und folglich wohlfeiler; über dieses finden die Fuhrleute zu Brüssel Fracht, die sie im Rückwege nach Paris und ganz Bourgogne und Champagne mitnehmen können.

Die deutschen Weinhändler so wohl als die, so nur zu ihrer eignen Consumtion Weine kaufen, können, (heißt es in dem von dem Brüßler Gouvernement bekannt gemachten Plan,) sich versichern, den Wein nicht nur aus der ersten Hand zu erhalten, sondern auch ohne Schwürigkeit alle Sorten von Weinen, und wie sie solche nur verlangen, zu bekommen: und indem sie sich eine kürzere Expedition verschaffen, so können sie doppelte Commißions- und Niederlagsspeesen, auch zum wenigsten den 4ten Theil der Fracht ersparen, welches doch schon etwas ansehnliches ausmachet. Die Verrichtung dabey ist auch sehr einfach. Die fremden Käufer können auf alle diese Vortheile rechnen, sie mögen nun ihre Ordres an Brüßler oder französische Kaufleute aus Bourgogne oder Champagne ertheilen. Sie

müssen nur die Commißion dahin stellen, daß ihre Weine an die Niederlage nach Brüssel spedirt und einem Brüßler Kaufmann zugeschrieben werden sollen. Sie haben alsdenn weiter nichts zu besorgen, weder in Ansehung der Entlegenheit, noch in Betracht der Güte und Sicherheit der Niederlagskeller. Denn die Brüßler Kaufleute werden sodann schon auf die Erhaltung und Sicherheit der Weine, die ihnen zugeschrieben worden sind, zu denken, solche auf Bouteillen ziehen zu lassen und endlich an den Ort ihrer Bestimmung weiter zu spediren wissen. Denn es ist besser, diese Weine nicht weiter in Fässern zu transportiren, wenn man sie bey völliger Güte erhalten will; und wenn man zu dieser Vorsicht noch jene hinzuthut, daß man die Bouteillen mit Pech und Gork verwahret, so wird auch sogar die Schiffahrt auf der Ost- und Nordsee an den guten Eigenschaften des delicatesten Weines nicht die geringste Veränderung verursachen.

Ein Deutscher kann auf diese Art mit vollkommenster Sicherheit sich von folgenden Herren seine nöthigen Burgunder- und Champagnerweine verschreiben: nämlich von

Hr. Bacon
Hr. Türck
Hr. v. Busscher } zu Brüssel.
Hr. Prevost und
Hr. van Wetter.
Hr. Cadiat zu Rheims.

Hr.

Hr. Boyard de Saint-Martin und
Mad. Boyard, Wittwe, zu Auxerre.
Hr. David und Barbizotte } zu Beaune.
Hr. Paul Blondin } zu Beaune.
Hr. Blondel zu Maçon.
Hr. Girard, Vater und Sohn zu Châlons-sur-Saone.

§. 12.

Formel einer Factur eines solchen französischen Weinhändlers.

— d. 7 Avril 1762. —

Debiteur Monsieur Jean Pierre Stich d' Erfort pour les vins cy aprez qu'il m'a ordonné par sa lettre du 21 Fevrier 1762.

IPS. partis ce huit avril suivant à l'addresse de Monsieur N N. à Strasbourg à Soixante livres par quëue pour la voiture.

	Pour 4 Feuillettes de Vin de	
⁂N.	Nuis sous la lie à 350 livr. la quëue cy - -	350 livr. —
	pour deux Feuillettes de	
B.	vin de Beaune à 260 livr. la quëue - - -	130 livr. —
	pour 4 Feuillettes Muscat	
+M.	blanc soutirées clair fin à 90 livr. chaque - -	360 livr. —
	En tout dix Feuillettes reliées en pantalon à 8 livr. par quëue - -	20 livr. —
	Latus	860 livr. —

Trans-

Transport	860 livr. —
Emballage à 50 Sols per Feuillette - - -	25 livr. —
pour 10 doubles Fatailles à 50 Sols chacun, - -	25 livr. —
Vin en place de lie à huit livres par Feuillette du vin rouge - - -	48 livr. —
Fal, ou du Soutirage & peines de tonnetier - - -	2 liv. 10 Sols.
Summa	960 liv. 10 Sols.

En tout neuf cent livres 10 Sols.

à Beaune
le 17 Avril
1762.

Philibert N.

oder deutsch

den 7 April 1762.

Herr Johann Peter Stich zu Erfurth soll vor empfangene Weine, welche nach seiner
IPS. den 21 Febr. 1762. nach ertheilten Ordre, den 8ten April nach Straßburg an Hr. N N. gegen 20 Rthl. Fracht vor eine Quëue, übersendet worden.

⨳N.	Vor 4 Feuilletten Vin de Nuis die Quëue auf der Mutter, à 116 thlr. 16 gr. allhier	116 thlr. 16 gr.
B.	vor 2 Feuilletten Vin de Beaune, die Quëue à 86 thlr. 16 gr. - -	43 thlr. 8 gr.
	Latus	160 thlr. —

Trans-

	Transport	160 thlr. —
	vor 4 Feuilletten weißen Muskatenwein klinkschen abgezogen, jede à 30 thlr. . . .	120 thlr. —
+ M.	Sum. zehen Feuilletten; die Fässer durchaus neu gebunden, à 1 thlr. 16 gr. die Queüe	6 thlr. 16 gr.
	Vor Bemühung beym Einpacken 20 gr. pour Feuillette	8 thlr. 8 gr.
	vor 10 gebrauchte Fässer zum Einschlagen, jedes 20 gr. .	8 thlr. 8 gr.
	vor rothen Füllwein, statt der abgezogenen Hefen; auf jede Feuillette vor 2 thlr. 16 gr.	16 thlr. —
	dem Böttger vor Abziehen und andre Bemühung .	— 20 gr.
		320 thlr. 4 gr.

Sum. dreyhundert zwanzig Thaler 4 gr. — —

Beaune
den 17 April 1765. Philibert N.

§. 13.

Nunmehro kommen die Pontakweine, welche von einer anziehenden Schärfe, dunkler Farbe und dicken Substanz sind. In der Güte kommen sie folgender Gestalt auf einander.

Vin d'Haubron. Chateau Margaux, davon ein Faß, so 6000 Pf. wieget und le tonneau genannt wird, auch 4 Bariquen oder 3 Muids, oder

oder etwas mehr, als 4 Oxhöfte hat, zu Bourdeaux bisweilen 800 livr. oder 266 thlr. 16 gr. — kostet; da er ordentlich nur 80 livr. oder 26 thlr. 16 gr. gilt.

Vin de Roquemor: dessen Preiß steigt zu gedachten Bourdeaux bis an 500 livr. oder 166 thlr. 16 gr. an: nämlich das Faß von vorbeschriebener Größe.

Vin de Medoc. ordinaire,	à 60 - 70 livr.	
— de Cahors	à	70 - 80 livr.
— de Gaillac	à	65 - 75 livr.
— Rouge de haut pays		50 - 56 livr.
— de Ville Bourdeaux		50 - 56 livr.
— de grave - - -		60 - 64 livr.
— de Suterne ou Langon		50 - 60 livr.
— de Bergerac & S. Foix		40 - 48 livr.
— de Rhone - -		60 - 65 livr.

Und ist dabey zu merken, daß solches ebenfalls mit den Hefen zu verstehen, welche beym Versenden erst abgezogen zu werden pfleget, ingleichen, daß der, so etliche Jahre alt, jederzeit ⅓ wenigstens theurer als der neue sey. Dieser Wein wird so stark auswärts verführet, daß Bourdeaux allein jährlich über hunderttausend Fässer verschicket.

§. 14.

Ausser diesem Pontak oder Guyennischen Weinen führet Bourdeaux diejenigen Weine aus Frankreich, welche bis dahin die Garonne hinunter geschiffet werden. Es sind solches diejenigen,

so

so in Languedok und Lyon wachsen. Hierunter gehören

le Muscat de Frontignac, ein weißer vortrefflicher Muscatellerwein, welcher wie gewürzt schmecket, auch vielmal unter dem Namen Muscat de Lion, weil er häufig nach Lion verführet wird, bekannt ist. Er wächset bey Frontignan etwa 3 Meilen von Montpellier.

Vin de Beziéres, ebenfalls aus Niederlanguedok, wird nach jenem vor den besten dieser Gegend gehalten. Diese 2 werden in Fässern, so Bariquen heissen, und etwas weniges mehr, als ein Oxhöft betragen, verkauft.

Vin de Condrie, Saint Perez, } sind blank.

Piccardon oder Clairet, wovon man rothen und weißen hat, wird in Fässern zu 4 Bariquen oder Oxhöften ohne Hefen, klinkschön oder abgezogen verkauft.

Hieher gehöret auch derjenige Wein, welchen das Ländgen Cassis in der Nachbarschaft von Marseille zeuget. Es ist dieser weiße Wein als ein vortreffliches Elixir zu betrachten. Anstatt die Vernunft zu betäuben, reiniget und subtilisirt er dieselbe; anstatt den Körper zu entkräften, stärkt er denselben; anstatt das Leben zu verkürzen, pflegt er dasselbe dergestalt zu verlängern, daß einer, der zu Cassis nicht ein Jahrhundert zurückgeleget hat, daselbst nicht für alt angesehen wird.

Der

Der Preiß von allen diesen ist vielmehr nach den Jahren zu unterscheiden, als daß man etwas davon sollte angeben können. Alt dürfen diese Weine aber nicht werden. Sie werden dadurch zwar stärker und geistreicher, verlieren hingegen die annehmliche Süßigkeit.

Uebrigens hält eine Barique Frontignac 105 Pott; ein Pott aber zu Bourdeaux 108 Pariser Kubiczoll, mithin eine Barique 11340 dergleichen Zoll; welches $202\frac{28}{36}$ leipziger Kannen ausmachet.

§. 15.

In Nantes kommen diejenigen französischen Weine zusammen, welche, um von dar auswärts verführet zu werden, die Loire hinabgehen. Hierunter werden verstanden

- die Weine von Anjou;
- die Weine von Poitou;
- die Orleanischen weißen und rothen;
- die Weine von Blois;
- die Weine von Charité in Nivernois;
- die, so auf dem Gebirge Faut-Montagne, ingleichen auf der Insel Ré wachsen u. a. m.

Von diesen Weinen gilt zu Nantes das Faß von 4 Bariques oder Oxhöften 100 - 120 livres. Nur allein Anjou und Poitou hat eine andre Art von Gebinden und Fässern unter dem Namen einer Pipe im Gebrauch. Diese Pipe hält $1\frac{1}{2}$ Muids oder 24 Septiers.

§. 16.

Ferner sind auch noch gewisse Franzweine, welche ihre Hauptniederlage zu Rouen haben. Es sind die, so um Paris herum wachsen, die Seine hinabgebracht werden und zu Rouen zur See gehen. Man bedienet sich daselbst der Fässer mit eisernen Reifen, und welche sehr stark und dicke von Holz sind: und endlich ist in Rochelle der Stapel von denjenigen roth und weißen Weinen, so an dem Fluß Seudres und Charente wachsen: von welchen das Faß le tonneau 100-170 livr. gilt; die rothen sind fast noch einmal so theuer, als die weißen.

§. 17.

Gleichwie man nun bey diesen Gelegenheiten französische Weine über Holland oder die Seestädte zu ziehen, nöthig hat, die Handelsbeschaffenheit vorgedachter Orte sich bekannt zu machen; Also beziehen wir uns wegen Bourdeaux auf dasjenige, was wir davon oben bey Gelegenheit der portugiesischen Weine gesagt haben. Von den übrigen aber müssen wir noch etwas gedenken.

Zu Nantes

muß ein Faß Wein 4 Bariquen oder Oxhöfte bey Ausgang 3 livr. 12 Sols (1 thlr. 5 gr.) Zoll geben. Die Weine werden allda contant bezahlt. Die Schiffsfracht von 1 Last, wofür allhier 2200 bis 2250 Pfund gerechnet werden, ist bis Holland 15 Gulden holländ. Wechselgeld. Die Assurance bis dahin ist im Winter 3 bis 3½ pro C.

im Sommer aber 1½ bis 2 pro Cent. Die Provision vor den Commißionär hingegen 2 pro Cent. Commißiones kann man dermalen dahin unter andern an Hr. Luker ertheilen. Im Wechsel

giebt Nantes	auf	und empfängt
1 Krone von 60 Sols tourn.	Amsterdam	58 pf. Flämisch bco. m. o. w.
159 livr. tourn.	Hamburg	100 Mark Lüb. bco. m. o. w.

Hält Buch in livres, sols und deniers. Das Uso ist von 30 Tagen nach dato, und sind daselbst 10 Respecttage.

Nach Rochelle

kann man an die Hrn. Noording & Domus Commissiones ertheilen, welche die Weine auf Rechnung der Ausländer aus der ersten Hand kaufen, und solche entweder auf dem Fluß Seudres oder zu Charente einschiffen lassen, wovor von einem ganzen Faß 9 bis 10 livr. gezahlet werden. Die Fracht bis Holland machet 15 bis 16 livr. aus: Die Assurance premiée dahin ist im Sommer 1 - 1½ pro Cent, im Winter aber 3 bis 3½ pro C. und die Provision 2 pro Cent. Der Wechselcours ist folgender

Rochelle

giebt	auf	empfängt
210 livr. tourn. m. o. w.	Amsterdam	100 fl. bco.
155 livr. m. o. w.	Hamburg	100 Mrk. Lüb. bo.
99 livr. m. o. w.	Paris	100 livr.

Hält Buch in livres, sols und deniers. Das Uso ist von 30 Tagen, und sind daselbst 10 Respecttage.

Rouen

giebt	auf	empfängt
1 Kr. v. 60 Sols	Amsterdam	58 pf. Flämisch bco. m. o. w.
155 livr. m. o. w.	Hamburg	100 Mrk. Lüb. bo.
99 livr. m. o. w.	Paris	100 livr.

§. 18.

Endlich ist wegen des französischen Geldes zu merken:

Ecu hat 3 livres.

Franc ist einerley mit livre.

Franzgeld gilt die Mark in Amsterdam 23 Gulden 6 Stüber courrant, m. o. w.

Krone ist einerley mit Ecu, und hat 3 livres.

Livre hat 20 Sols tournois.

Louisblanc gilt in Holland 2 pro Cent m. o. w. besser als courrant.

Louisd'or, alter, gilt in Amsterdam 9 Gulden 8 Stüber courr.

Louisd'or, neuer — 11 fl. 4 Stüb. courr.

Sol oder Sou hat 12 deniers oder Pfennige.

Redu-

Reductions-Tabelle
der französischen livres à 20 Sols, zu Reichsthalern.

Livres zu 20 Sols	thun	thlr.	Gr.	Livres zu 20 Sols	thun	thlr.	Gr.
¼	—	—	2	26	—	8	16
½	—	—	4	27	—	9	—
1	—	—	8	28	—	9	8
2	—	—	16	29	—	9	16
3	—	1	—	30	—	10	—
4	—	1	8	31	—	10	8
5	—	1	16	32	—	10	16
6	—	2	—	33	—	11	—
7	—	2	8	34	—	11	8
8	—	2	16	35	—	11	16
9	—	3	—	36	—	12	—
10	—	3	8	37	—	12	8
11	—	3	16	38	—	12	16
12	—	4	—	39	—	13	—
13	—	4	8	40	—	13	8
14	—	4	16	41	—	13	16
15	—	5	—	42	—	14	—
16	—	5	8	43	—	14	8
17	—	5	16	44	—	14	16
18	—	6	—	45	—	15	—
19	—	6	8	46	—	15	8
20	—	6	16	47	—	15	16
21	—	7	—	48	—	16	—
22	—	7	8	49	—	16	8
23	—	7	16	50	—	16	16
24	—	8	—	51	—	17	—
25	—	8	8	52	—	17	8

Livres zu 20 Sols	thun	thlr.	Gr.	Livres zu 20 Sols	thun	thlr.	Gr.
53	—	17	16	79	—	26	8
54	—	18	—	80	—	26	16
55	—	18	8	85	—	28	8
56	—	18	16	90	—	30	—
57	—	19	—	95	—	31	16
58	—	19	8	100	—	33	8
59	—	19	16	120	—	40	—
60	—	20	—	125	—	41	16
61	—	20	8	130	—	43	8
62	—	20	16	135	—	45	—
63	—	21	—	140	—	46	16
64	—	21	8	150	—	50	—
65	—	21	16	160	—	53	8
66	—	22	—	170	—	56	16
67	—	22	8	180	—	60	—
68	—	22	16	190	—	63	8
69	—	23	—	200	—	66	16
70	—	23	8	300	—	100	—
71	—	23	16	400	—	133	8
72	—	24	—	500	—	166	16
73	—	24	8	600	—	200	—
74	—	24	16	700	—	233	8
75	—	25	—	800	—	266	16
76	—	25	8	900	—	300	—
77	—	25	16	1000	—	333	8
78	—	26	—	2000	—	666	16

§. 19

§. 19.

Zu dem französischen Weinhandel gehöret auch derjenige mit Franzbrandtewein, oder Eau de vie, wie die Franzosen reden. Der größte und considerabelste Brandteweinhandel geschiehet zwischen Frankreich, Holland und den Seestädten, welche ihre Schiffe nach Bourdeaux, Nantes und Rochelle senden, und von daher große Parthien des Franzbrandteweins, welcher aus Wein gebrannt wird, holen lassen. Es kommt derselbe meistentheils in großen Fässern, die man Pieces oder Poinçons nennet, und mehr oder weniger nach des Landes Gewohnheit halten, zum Verkauf: als

zu Bourdeaux und vieler Orten in Guienne hält eine Piece -	32 Veltes.
zu Nantes in Bretagne und Anjou	29 Veltes.
zu Bayonne und dessen umliegenden Orten - - -	32 Veltes.
zu Rochelle, Cognac, Isle de Ré und in dem Lande von Aulnix -	27 Veltes.

In Provence und Languedoc verkauft man den Brandtewein nach dem Centner mit sammt dem Holz, Faß oder Futaille.

Eine Velte, oder wie es an andern Orten genannt wird, Verge, Vercle oder Verte, das ist so viel als Viertel, hält ungefehr sieben Pintes, und fasset beynahe 15 Pfund.

Bussard oder Busse, ist der halbe Theil eines solchen Brandteweinfasses.

Zu Amsterdam und in andern holländischen Städten macht ein solches Faß, so man daselbst Oxhöft nennet, 30 Viertel.

In Hamburg und Lübeck 30 Viertel.

Zu Embden 27 Viertel.

§. 20.

Die Stücken Brandtewein, welche zu Bourdeaux verkauft werden, halten gemeiniglich 50 bis 80 Viertel, und rechnet man 32 Viertel vor das Oxhöft; das Viertel macht daselbst viertehalb Pott und etwas weniges drüber, und also das ganze Oxhöft von 32 Verges ungefehr 110 Potts. Was über 50 Viertel zu Bourdeaux in einem Stücke ist, nennet man Exces, von welchen sich die Zöllner 9 Sols vor ein Viertel Zoll bezahlen lassen, und dieses ausser dem Zoll, welchen man vor die gewöhnlichen 50 Viertel beym Aussenden eines Stückes bezahlen muß. Der ganze Zoll von 50-52 Viertel oder Veltes beträgt 22 livr. 12 Sols, 6 deniers. Auf diese Summe kürzet der Käufer dem Verkäufer 7 livr. 3 Sols, und zahlet also nicht mehr, als 15 livr. 9 Sols 6 deniers des Droits vor 50 Veltes, zu verstehen, wenn es ausser der Zeit der bourdeauxischen Jahrmärkte ist; in der Zeit solcher Jahrmärkte aber sind die Zölle etwas geringer, eben so, wie die Wein- und andere Waarenzölle. Es sind aber jährlich zwey Märkte in gedachten Bourdeaux: der erste fängt an den 1ten Martii, der andre den 15ten October, und währen beyde 14 Tage.

Die-

Diejenigen, welche Brandtewein brennen, füllen solchen selten in Orhöft oder Poinçons, aus der Ursache, weil 2 Poinçons mehr, als ein groß Stück oder Pipenfaß kosten würden; sowohl wegen des Holzes und Macherlohns, als auch wegen der Fracht; wiewohl noch unterschiedliche Personen, die den Brandtwein aus der ersten Hand kaufen, solchen hernach nach ihrem eigenen Belieben in Orhöfte, Poinçons, Tierrons und Ankers abstechen lassen, entweder um solchen desto bequemer nach dem Ort der Bestimmung zu bringen, oder auch solche Käufer, die keine ganze Orhöfte oder Stücken bezahlen können oder wollen, mit solchen kleinen Gefäßen desto bequemer zu versehen. Was aber von Frankreich nach Flandern und Holland abgehet, das ist, wie schon gemeldet, in Pipen oder Stückfässern, um dadurch Fracht und Fatailles zu ersparen; weil ein grosses Stückfaß nicht vielmehr, als ein kleines Fracht kostet, und rechnet man gemeiniglich dritthalb Stückfaß oder Brandteweinspipen vor 1 Faß oder 4 Orhöft Wein, welche vor eine halbe Last à 12 fl. holländ. Fracht bezahlt werden.

§. 21.

Die besten französischen Brandteweine sind die von Cognac, Rochelle und Nantes, die von Bourdeaux aber die schlechtesten. Man macht auch einige Sorten sehr stark, die nennt man alsdenn Trois quints oder trois cinquiemes, Dreyfünftel; in Holland aber Vorloop oder Vorlauf.

Diese gelten ⅔ mehr, als die ordinairen, und steigen oder fallen im Preiße, nachdem viel oder wenig Wein gewesen, oder solche in fremden Ländern stark gesucht werden. Die französischen Kaufleute, so mit Brandtewein handeln, wissen aus der Erfahrung gar bald, wenn er steigen oder fallen werde. Derwogen kaufen sie solche nur im niedrigsten Preiße ein, und behalten sie sodann auf der Niederlage: haben auch davon ansehnlichen Gewinn, wenn sie gleich dieselben ganze Jahre liegen lassen. Sehr selten vergehen drey Jahre, da der Brandtewein nicht sollte ein oder mehrmal sich im Preiß verändern. Des Kaufmanns Klugheit erfordert, daran zu profitiren, und wenn er es recht anzugreifen weis, wird er, ohngeachtet der Brandtewein auf dem Lager viel kostet, dennoch einen ansehnlichen Gewinnst davon ziehen können. Der ordinaire Preiß von 27. 29 oder 32 Viertel ist von 30 bis auf 180 livres, so sehr kann diese Waare steigen und fallen. Die Troisquint kommen ⅔ theurer, und dienen gemeiniglich die geringen Brandteweine damit zu verstärken. Die Parfumeurs gebrauchen sich derselben zu ihren Wassern.

§. 22.

Der Verkauf der Brandteweine geschieht zu Amsterdam nach Pfund Flämisch baar oder contant. Zu Hamburg geschiehet eben sowohl der Verkauf des Franzbrandteweins in Pfund Flämisch, welche daselbst achtehalb Mark oder drittehalb

tehalb Reichsthaler machen, ebenfalls contant. Der eingehende Zoll von 1 Oxhöft Brandtewein in Hamburg ist 30 Schill. lübisch.

Zu Bremen, Kopenhagen und Embden geschiehet der Verkauf des Brandteweins nach Reichsthalern. Die Courtage des Verkaufs und Einkaufs der Brandteweine ist in Amsterdam 12 Stüber vor das Stück, welche halb der Käufer und halb der Verkäufer bezahlt. Wer zu Bourdeaux, Nantes oder Rochelle Brandtewein durch einen Commißionär einkaufen läßt, 2 pro Cent Provision. An letztern Orte ist der Zoll bey der Absendung gar verschieden:

Ein Faß Brandtew. de Coignac à 27 Velten zahlet 20 livres.
— — de Seudres - - 3 livr. 12 sols.
— — de saint Martin - - - 24 sols.
— — d'Oleron - - - 3 livr. 12 sols.
— — de la Rochelle - - 9 livr. 6 sols.

Der Visierlohn in Amsterdam ist
von 1 Stück von 50 Viertel 3 Stüber.
— — von 51-79 V. 6 Stüber.
— — von 80-100 V. 12 Stüber.

§. 23.

Die Reduction des Brandteweinpreises geschiehet in Amsterdam auf eine gar kurze Manier, ohne daß man die Regel de Tri darzu nöthig hätte. Z. E. es hätte einer gekauft 10 Stück Brandtewein, haltende 550 Viertel zu 24 Pfund Fläm. vor 30 Viertel oder ein Oxhöft; so multiplicirt

man

man nur den gegebenen Preiß der 30 Viertel durch 4 Stüber, hernach auch die Anzahl der gefundenen Viertel mit demjenigen, was von der Multiplication des Brandteweinpreises mit den 4 Stübern heraus gekommen, bringt solches hernach zu Gulden und Stübern, so hat man die begehrte Reduction; als: der Preiß des Brandteweins ist

24 Pf. Fläm. vor 1 Orhöft
oder 30 Viertel

multipl. durch 4 4 Stüber

kommen 96 Stüber

oder, so ich die 9 halbire 4 fl. 16 Stüber vor den Preiß eines Viertels.

Multiplicirt hierauf die 550 Viertel durch 96 Stüber, oder durch 4 fl. 16 Stüber, so bekommt man 2640 Gulden zum Facit. Die Ursache, warum man also procedirt, ist diese, weil das Pfund Fläm. 6 fl. oder 120 Stüber gilt, und diese viermal 30 in sich halten, daß also, wenn z. E. das Orhöft oder 30 Viertel nicht mehr kostete, als 1 Pfund Fläm. oder 120 Stüber, die 30 darein dividirt, 4 Stüber vor 1 Viertel bringen würden: kostete nun das Orhöft 2 Pf. Fläm. so hätte man vor den Werth diese Viertels 8 Stüber u. s. w. Man könnte auch die 550 Viertel durch 24 Pfund Flämisch multipliciren, und das Produkt durch 5 abdividiren, so hätte man auch nach obigem Exempel 2640 Gulden. Die Ursach dieser Operation ist, weil ein Pf. Flämisch, so 6 holländsche Gulden das fünfte Theil aus 30 Viertel ist.

Zu Bourdeaux geschieht die kurze Reduction des Brandteweinpreißes folgender Gestalt; als: es hätte einer gekauft 10 Stück, haltend 550 Viertel zu 120 Pfund courrant vor 32 Viertel bourdeauxisches Maaß, so multiplicire

die	550 Viertel	
mit dem Preiß	120 liv. vor jede 32 Viert.	
kommen	66000 mal $7\frac{1}{2}$ deniers.	
nehmt hieraus das		
8te Theil	8250 mal 5 sols.	

aus den $\frac{1}{8}$ wieder das $\frac{1}{4}$ 2062 livres 10 sols vor die 550 Viertel.

§. 24.

Will man wissen, wie die zu Bourdeaux gekaufte Brandtweine zu Amsterdam verkauft werden müssen; so verfährt man, wie folget: Z. E. man hätte 1 Stück Brandtewein, haltend 65 Viertel zu 120 livr. vor 32 Viertel in Bourdeaux eingekauft, so würden sich solche betragen.

	Liv.	Sols.	den.
	243	15	
Die Unkosten zu Bourdeaux sind . .	15	9	6
Rabatage & entrée & sortie du Queüe, d. i. Binderlohn und von und auf das Faß zu ziehen . . .	1	4	—
Am Boort zu bringen und Steuerlohn oder Arrumage	—	8	—
Courtage an den Mäkler	—	5	—
Latus	259	41	6

	Liv.	S.	den.
Transp.	259	41 S.	6 den.
Exces- oder Uebermaaß-Zoll von den 15 Vierteln, die in dem Stück mehr gewesen, à 9 Sols par verge .	6	15	—
1 Blech oben auf den Spund	—	1	—
Provision vor die Einkaufssumma und vorgeschoßne Kosten 2 pro Cent . .	5	7	6
kömmt in Franzgeld.	273	15	—

Diese 273 liv. 15 sols thun 91 Thaler 22 Schill. 6 Pfenn. und zu 76½ Groot Flämisch nach dem Wechselcours in courrant Münze, gegen 1 Thaler von 60 Sols reducirt, machen sie holländ. Münze.

Hierzu die Unkosten von Bourdeaux bis Amsterdam			Gul. 174	15 Stüb.
Assecuranz-Premie vor fl. 150 à 3 pro Cent und 21 Stüb. vor die Police	fl. 5	11		
Fracht, Freet oder Nolis	12	—		
Chausses 4 Sols avirie ordinaire 8 Sol. -	—	12		
Courtage 6 Sol. Tonnelaye 6 Sol. Visirlohn 3 Sol.	—	15		
Convoy, passeport und auszuladen . .	3	4		
	fl. 22	2 St.	22	2
		Latus fl.	196	17

Transp.

	Transport	fl. 196	17 —
Hierzu beym Verkauf 1 pro Cent Abzug vor gute cont. Zahlung		1	19 —
Briefporto und Commißion oder Provision 2 pro Cent		4	13 —
		fl. 203	9 St.

Sagt nun ferner:

65 Viertel Bourd. Maaß
5 Viertel abgezogen vor Coulage oder, so ausleckt à $7\frac{1}{2}$ pro C.

Rest. 60 Viertel kosten fl. 203 9 Stüb. Kömmt also das Viertel fl. 3 $8\frac{42}{60}$ Stüb. holl. oder die Leipziger Kanne, davon $402\frac{3}{56}$ in 60 Bourd. Vierteln stecken $10\frac{48}{461}$ holländ. Stüber, d. i. ungefehr 5 gr. Sächß.

Aus dergleichen Ausrechnungen läßt sich an allen Orten, wo Brandteweine vorschrieben und empfangen werden, gar leicht mutatis mutandis sehen, was an solchen gewonnen oder verlohren wird, in Ansehung des Preißes, dazu man solche einsetzen will, und der Unkosten, so man darauf zu berechnen hat.

§. 25.

Die Art des Verkaufens der Brandteweine in Holland betreffend, geschiehet solche auf viererley Weise; als nämlich erstlich vor baares Geld, wenn man die Brandteweine, so wie sie aus dem Schiff oder aus den Kellern kommen, baar aus der

Hand

Hand oder ins Becken (s. oben von portugiesischen Weinen) kauft, und wird hierbey baar kaufen oder bezahlen genennet, wenn man zum längsten innerhalb 6 Wochen nach dem gethanen Kaufe bezahlt, in welchem Fall man noch 1 pro Cent Disconto vor promte Zahlung zu genießen hat.

Die andre Manier ist auch contant, jedoch unter kaufmännischer Taxation, nämlich, daß man dahin siehet, daß die Brandteweine ihre gewisse Kraft, Stärke und Probe haben; wo solche sich nicht findet, ziehet man von $\frac{2}{8}$ bis $2\frac{4}{8}$ auf 30 Viertel von ihrem ordinairen Preiß ab, wobey man denn die $\frac{2}{8}$ oder $2\frac{4}{8}$, oder was sich sonst der Brandtewein zwischen diesen schlechter befunden, auf die Fasse aufschreibet, und dieses thun zwey geschworne Mäkler, davon der eine durch den Käufer, der andre durch den Verkäufer genommen wird. Können nun diese beyde wegen der Taxation nicht zurecht kommen, so nehmen sie einen Dritten darzu, der den Ausschlag thue, welches sich denn Käufer und Verkäufer müssen gefallen lassen. Man muß aber dabey wissen, daß dergleichen Brandteweine gemeiniglich 1 Pfund Flämisch mehr gelten mit der Taxation, und muß der Verkäufer hierbey seine Rechnung machen, daß, wenn sie nicht gut Kaufmannsgut sind, man solche vielmals von $\frac{2}{8}$ bis $2\frac{4}{8}$ taxire; welche $\frac{2}{8}$ auf ein Viertel Pfund Flämisch, die $2\frac{4}{8}$ aber 3 Pf. Flämisch weniger kommen, als sie sonst sind verkauft worden: als z. E. so der Verkäufer sie Anfangs zu 19 Pfund Flämisch verkauft hätte, so

würde

würde er nun nicht mehr, als 18 ¾ oder 16 Pf. Flämisch davor bekommen; indem jedes ⅛ vor 2½ Schill. Flämisch angeschlagen wird; welches ⅛ von 20 Schill. ist, also daß 2⁴⁄₈ just 60 Schill. machen, welche 3 Pfund Flämisch thun. Hingegen sind auch gewisse Brandteweine, die nicht ein halb Pfund Flämisch, welches ⅛ macht, Taxation ertragen. Wer nun auf diese Manier seine Brandteweine verkauft, der kann den Käufer obligiren, das Geld dafür, ehe er solche empfängt, gleich oben baar auf den Spund zu zählen.

§. 26.

Die dritte Art, die Brandteweine in Holland zu negociiren, heißt Marché ferme, oder beständiger Kauf, und ist nichts anders, als Brandtewein auf Lieferung verkaufen: das ist, solche zu einer gewissen Zeit (welche mit dem Mäkler, der die Partey geschlossen, contrahiret worden) zu liefern versprechen; bey welchem Contrakt, der von beyden Contrahenten zugleich unterschrieben wird, der Verkäufer Macht hat, daß er um die Brandteweine Anforderung thun kann, wenn er will. Z. E. er hätte contrahiret, daß ihm sollen Brandteweine geliefert werden vom Jan. 1765. bis Jan. 1766; so kann er das ganze 1765ste Jahr durch, welchen Tag es ihm beliebt, um die Unkosten anfordern, wenn er sie nämlich contant bezahlt; hingegen ist auch der Verkäufer berechtigt, daß, wenn die Zeit des Contrakts nunmehro verflossen, er ihm die Brandteweine zu empfan-

gen zwingen kann. So er nun nicht bey Cassa oder sonst im Stande ist, solche zu empfangen, so giebt der Verkäufer dem Handelsgerichte eine Supplique über, und hält bey ihm an, daß er seine Brandteweine öffentlich verkaufen möge, welches man per appointement verkaufen nennet. Was nun daran, und bey diesem publiquen Verkauf verunkostet und verlohren oder gewonnen wird, das ist vor des Käufers Rechnung, der dem Verkäufer gut thun muß, was die Brandteweine weniger ausgebracht worden sind, als er sie sonst hätte bezahlen müssen, wenn er dem unter ihnen gemachten Contrakt nachgelebet hätte. Diese Art des Verkaufs nun, eben so wie alle andre, die auf Zeit geschehen, sind gemeiniglich von 25 bis 30 Stück, das Stück zu 50 Viertel gerechnet; wiewohl man den Preiß nur auf 30 Viertel oder nach Oxhöften einrichtet, und von einer Monatzeit zur andern ein Viertel oder dreyachtel Pfund Flämisch auf 30 Viertel mehr anschläget. So bald nun solche Zeit verfallen, fragt der Verkäufer den Käufer, ob er die Brandteweine selbst empfangen, oder durch einen andern empfangen lassen wolle. So er sie nun selbst empfängt, so ist der Handel damit zu Ende; empfängt er sie aber nicht, so giebt er eine Assignation oder Ueberweisung aus, durch welche er solche einem andern zu empfangen assignirt; Dieser weist es wieder auf einen andern, bis endlich einer kommt, der solche in Empfang nimmt: und solche Ueberweisungen können oft durch 20 und mehr Hände gehen.

Der-

Derjenige, welcher so auf Lieferungen kauft, muß Muthmaßungen haben, die Brandteweine werden vor ihrer Ankunft aufschlagen, oder er muß sie sehr nothwendig brauchen, und sich der Gefahr, daß sie durch andre weggekauft werden möchten, nicht bloß stellen wollen. Ein solcher Handel erfordert viele Vorsicht, so wohl von Seiten des Käufers, als Verkäufers, indem dieser beym Aufschlage, und jener beym Abschlag alle mögliche Chicanen vorsuchen wird, denselben zu zernichten.

Diesem vorzubeugen werden zwey Contrakte ausgefertiget, etwan folgender Gestalt:

Contrakt,
welchen der Verkäufer unterschreibt.

„Der Unterschriebene bekennet an Herrn A. „B. verkauft zu haben: Dreyßig Stück guten „Coignac-Brandtewein, das Stück zu 30 Vier„tel und vor neunzehn Pfund Flämisch, welche „ich ihm vom 1ten Octbr. bis den 1ten Decbr. „dieses Jahres gegen baare Bezahlung zu liefern „verspreche. So geschehen auf Treu und Glau„ben, Amsterdam den = = =

Contrakt,
welchen der Käufer unterschreibt.

„Ich Untergezeichneter bekenne, von dem Herrn „C. D. gekauft zu haben dreyßig Stück &c. (wie „im Vorherstehenden) welche er mir vom 1ten „Octbr. bis den 1ten Decbr. des gegenwärtigen „Jahres zu liefern schuldig ist, und deren Betrag

„ich ihm bey der Lieferung baar bezahlen werde. „So geschehen auf Treu und Glauben. Am„sterdam den . . .

Und wenn diese Contrakte unterschrieben und gegen einander ausgeliefert worden, so hat der Handel seine Richtigkeit.

§. 27.

Die vierte Weise, Brandteweine zu kaufen, bestehet in Primen, entweder, daß sie höher, oder niedriger in Preiß laufen. Z. E. A. siehet, daß den 1 April die Brandteweine vor den Monat Julium Marché ferme 20 ½ Pfund Flämisch gelten, glaubt aber dabey, daß sie vielleicht zu solcher Zeit mehr oder weniger gelten möchten. Er giebt derowegen so viel Gulden prime oder præmie vor jedes Stück an B, damit solcher gehalten seyn möge, ihm die Brandteweine zu einem Preiß vom 1ten April bis zum 1ten Julii zu liefern. Z. E. ich hätte mir vorgestellet, daß der Brandtewein zu 20 und ein halb Pfund Flämisch vor den Monat Julium wäre; so gebe ich 7 oder 8 Gulden prime vor das Stück, damit derjenige, der die prime empfängt, gehalten sey, mir eine benamte Quantität Brandtewein vor den accordirten Preiß alsdann zu liefern, und zwar vom 1ten April an, bis den 1ten Julii zu 20 Pfund Flämisch vor 30 Viertel. So indessen die Brandteweine 21 Pfund kosten sollten, so muß er doch solche, kraft meiner gegebenen prime, vor 20 liefern; da ich denn, wenn ich solche contant zu

21 Pfund Fläm. verkaufe, 3 fl. gewinne, wenn ich nicht mehr, als 7 fl. prime gegeben; habe ich aber 8 fl. gegeben, so gewinne ich nur 2. Diese Primes werden primes pour la hausse, oder vor die Aufsteigung genannt.

Die primes pour la baisse geschehen folgendergestalt. Z. E. ich vermuthe, daß der Preiß der Brandteweine Marché ferme vor den Monat Jul. 20½ Pfund Flämisch seyn möchte. Wenn ich nun glaube, daß sie alsdann kaum 19½ Pfund gelten werden, so gebe ich jemand 6 bis 7 fl. prime vor das Stück, daß er soll gehalten seyn, solche den 1ten Juliitag zu 20 und ein halb Pfund Flämisch von mir anzunehmen. Habe ich mich alsdann in meiner Meynung nicht betrogen, und sie gelten den 1ten Julii 19½ Pfund Flämisch, so ordinire ich demjenigen, der die prime empfangen, daß, vermöge Contrakts, er die Brandteweine zu 20½ Pfund Flämisch in Empfang nehmen soll, und gewinne alsdenn 4 fl. auf das Stück, so ich 6 fl. prime gegeben; und nur 3 fl. so ich 7 fl. gegeben. Diese Contrakte werden ebenfalls schriftlich gemacht; und die darüber errichteten Scheine können gekauft und verkauft werden, und zwar ohne indossement und ohne Guarantie von dem Verkäufer, wenn sie von bekannten Leuten unterschrieben sind. Es gehen aber dergleichen Contrakte wenig und nur mehrentheils in Kriegszeiten, oder wenn sonst die Brandteweine rar sind, und ihre Ankunft ungewiß ist, vor.

§. 28.

Den Beschluß dieses Kapitels will ich mit folgendem Recept, den gemeinen Kornbrandtewein in Franzbrandtewein zu veredeln, aus den Breßlauer Sammlungen machen.

Man nimmt Kornbrandtewein, der rein und mit keinen Specereyen distillirt oder abgezogen ist, z. E. 6 Maas, davon abstrahiret man gelinde des Spiritus 4 Maaß. Dann nimmt man ungelöschten Kalk, so viel man will, schüttet rein Wasser darauf, so viel, daß es 3 bis 4 queere Hand darüber stehen kann, und wirft zu etwa 8 bis 10 Maaß Wassers 2 große Hände voll gemein Salz, rühret es einigemal wohl untereinander, und läßt es also Tag und Nacht stehen und klar werden. Dann nimmt man zu obigen 4 Maaß Spiritus, 2 Maaß dieses Kalkwassers, misciret es, und distillirt davon gelinde viertehalb Maaß Spiritus, so wird derselbe seinen natürlichen Geruch und Geschmack schon ziemlicher Maaßen verlohren haben. Um ihn aber noch schöner zu kriegen; so nehmet wieder viertehalb Maaß Spiritus, vermischt sie mit anderthalb Maaß obigen Kalkwassers, und abstrahirt davon wieder drey Maaß Spiritus, so wird er recht gut seyn. Nur muß man in den Distillationen dieses wohl in Acht nehmen, daß man 1) dieselbe nicht zu heftig, sondern fein langsam verrichte, auch 2) nicht zu geizig mit dem Spiritu sey, und mehr, als gesagt ist, des Spiritus abziehe, oder zum reinen sammle, weil der letztere häßlich an Geschmack

Geschmack ist, und den erstern reinen verderbet; gleichwie solches auch ein heftiges Feuer thun und alles zugleich übertreiben würde. Doch ist das zurückbleibende Phlegma nicht wegzuwerfen, sondern man kann es entweder apart, oder, wenn man mehrere dergleichen Distillationes verrichtet, zusammen thun, und den darinnen noch befindlichen Spiritum vollends herüber treiben; so wird man wenig Abgang haben, und ist so dann der letztere statt des gemeinen wieder zu gebrauchen. Der geringere Spiritus ist sehr subtil, hat weder Geruch noch Geschmack, oder eigentlich zu sagen, er hat seinen ersten Geruch und Geschmack dermaaßen verlohren, daß ihn niemand mehr vor denselben, der er gewesen, erkennen wird, oder sagen kann, woraus er eigentlich distillirt sey, und kann man ihn brauchen, worzu man will. Die Arbeit ist die unkostbarste, und man kann ihn nach solcher Manier in ganzen Fässern oder in großer Quantität machen, so viel man will. Er kömmt gar besonders wohl zu statten an den Orten, wo man entweder keinen Weinbrandtewein hat, oder wo derselbe sehr theuer ist, und kann man diesen Spiritum zu Bereitung der Medicamente, Aquarum vitæ, Spirituum odoriferorum mit gutem Vortheil gebrauchen, und den kostbaresten ersparen. Ja, wenn ich es ferner, ohne jemand zum Mißbrauch zu verleiten, sagen mog, so kenne ich jemand, welcher auf diese Weise viele Fässer distilliret, denselben wieder mit gemeinen Wasser, so viel als zur Weinbrandteweinsprobe erforder-

 lich,

lich, angeleget, mit Franz- oder Rheinbrandteweinsgeruch und Couleur specificiret, und ganze Keller voll für dergleichen verkauft, auch eine ganze Brennerey darauf gehalten hat.

Das siebende Kapitel.

Von elsaßer Weinen.

§. 1.

In der geographischen Ordnung kommen nunmehro die Elsaßer Weine. Mit diesen wird ein gar zu großer auswärtiger Handel nicht getrieben. Es giebt rothe und blanke, und sie kommen der Art nach dem französischen am meisten gleich. Der rothe wird insbesondere vielmals vor Burgunder verkauft, doch ist er viel leichter, auch die Farbe matt und blasser. Im übrigen sind sie nicht unangenehm, noch der Gesundheit bey mäßigen Gebrauch schädlich. Vor die besten darunter werden folgende gehalten:

die Reichfeldischen;
Lippelsbergischen;
Blienweilrischen;
Rappersweilrischen, so zwischen Markkirch und Türkheim in Oberelsaß lieget;
Reichenweilerischen;
Rangischen;

die

die Dannischen, bey Sennen und Mühlhausen nach der Schweiz zu;
Sering- oder Sengerischen;
Gebweilerische bey Murbach;
Katzenthalische;
Ammersweilische bey Kippenheim;
Dambachische bey Ebensheim und
die im Briesgau wachsen.

§. 2.

Wer an diesen Orten keine Bekanntschaft hat, der kann sich wegen dieser Weine gar füglich nach Straßburg wenden, allwo jährlich eine ungeheure Menge dieser Weine verkauft und consumiret wird, ob gleich nicht gar zu viel davon auswärts gehet. Die Weinhändler mußten sonst seit 300 Jahren der Stadt für jeden Eymer 1 livr. 8 St. Umgeld zahlen, und noch über dieses noch 4 Maaß nach Proportion des Verzapfens geben. Bey dem im Jahr 1710 zu Ende gehenden Pacht der öffentlichen Stadteinkünfte wurde von dem Pachter, der Stadt zum Nachtheil, den Weinhändlern überhaupt nicht mehr, als 2 livr. 12 Stüber für den Eymer abgefordert, wobey sich die Weinhändler bis ins 1747ste Jahr zu erhalten gewußt; Zu dieser Zeit aber brachte es der bekannte Herr Paul Beck, als damaliger Obereinnehmer des Umgeldes wieder auf den alten Fuß. Da nun durch die von an. 1710 - 1747 gedauerte Einrichtung das Stadt-ærarium jährlich einen Schaden von 50-60000 livr. gehabt; so ist leicht zu erachten,

wie beträchtlich überhaupt der Weinhandel in Straßburg seyn müsse. Die Protestanten bedienen sich allda bey dem heiligen Abendmahl des elsaßer rothen Weins, welchen ihnen die Stadt frey darzu giebt.

§. 3.

In Straßburg hält ein Fuder 24 Ohmen, und ein Ohm 24 Maaß. Ein Maaß 2 Pinten, und 1 Pinte 2 Schoppen. Das Maaß ist 78, die Pinte 39 und der Schoppen $19\frac{1}{2}$ Pariser Kubiczoll im Gehalt: folglich stecken in einer Straßburger Ohme 1872 dergleichen Kubikzoll: mithin bekomme ich beym Einkauf einer Straßburger Ohme:

		Kubiczoll.
$32\frac{48}{57}$	Berliner Maaß	à 57
$10\frac{2}{177}$	Braunschweiger Stübgen	à 177
$11\frac{7}{10}$	Bremer Stübgen	à 160
$53\frac{17}{35}$	Breßlauer Quart	à 35
$18\frac{18}{103}$	Caßeler Maaß	à 103
$98\frac{10}{19}$	Cöllnische Pintgen	à 19
$20\frac{71}{173}$	Danziger Stoff	à $86\frac{1}{2}$
	Weinmaaß.	
39 =	Dreßdner Kannen	à 48
$19\frac{76}{94}$	Frankfurther Schoppen	à 94
$20\frac{26}{91}$	Hamburger Stübgen	à $45\frac{1}{2}$
$16\frac{16}{116}$	Heidelberger Maaß	à 116
26 =	Königsberger Stof	à 72
$33\frac{3}{7}$	Leipziger Kannen	à 56
$81\frac{9}{23}$	Lübecker Glanken	à 23
$19\frac{43}{47}$	Mayntzer Maaß	à 94

$35\frac{1}{3}$

			Kubiczoll.
$35\frac{17}{53}$	Nürnberger Visirmaaß	à	53
$37\frac{11}{25}$	dito Schenkmaaß	à	50
$19\frac{58}{96}$	Prager Pinten	à	96
78	Regenspurger Seidel	à	24
$50\frac{22}{37}$	Stettiner Nösel	à	37
$38\frac{10}{49}$	Stralsunder Pott	à	49
$38\frac{10}{49}$	Wiener Seidel	à	49

wornach sich denn der Preiß auch leicht reduciren läßt.

§. 4.

Was den Straßburger Geld- und Wechselcours anbelanget, so hat man daselbst deutsches und französisches Geld: Ein deutscher Weinhändler wird also daselbst seine Rechnung in Thaler und Kreutzer, oder in Gulden und Kreutzer; ein französischer hingegen in livres, Sols und deniers, davon das vorige Kapitel nachzusehen, stellen. Die Elsaßer Valuta war ehedessen bis 20 pro Cent geringer, als die französische; jetzo aber ist kein Unterschied, und solchemnach ein elsaßer Thaler so viel als ein französischer. Das Uso ist auf Deutschland 15 Tage nach Sicht, nach französischer Art 30 Tage nach dato. Straßburg giebt auf Frankfurth 125 thlr. m. o. w. und empfängt dafür 100 thlr. Münze. Sonst hat daselbst

1 Gulden 10 Schill. oder 60 Kr. oder 20 livr. oder 40 Sols.

1 Livre 20 Sols oder 30 Kreutzer.

1 Reichs-

1 Reichsthaler 1½ fl. oder 15 Schill. oder 3 livr. oder 60 Sols oder 90 Kr.
Schilling hat 4 Sols oder 6 Kr.

§. 5.

Sollen dergleichen Weine in die Rheinischen, Westphälischen, Ober- und Niedersächsischen und Fränkischen Deutschen Kraislande von Straßburg aus verführet werden; so ist es am besten, man läßt sie von da nach Maynz den Rhein herauf fahren. Diese Fahrt ist wohlfeil, kurz und dem Commerzio zum besten schon längst aufs bequemste eingerichtet: wie denn in Maynz und einigen churpfälzischen Orten gewisse privilegirte Schiffergesellschaften errichtet sind, welche wechselsweise wöchentlich von Maynz nach Straßburg und von Straßburg wieder nach Maynz fahren, und jedesmal 2000 Centner Ladung führen; wie aus folgender churfürstlichen maynzischen Verordnung für die Straßburger Fahrtgenossen deutlich zu ersehen:

Obwohl allbereits unter dem 22 Martii 1747 denen zur Straßburger Fahrt angenommenen Schiffern die churfürstl. gnädigste Verordnung, wie sie sich dabey zu verhalten, publiciret worden, auch höchstgedachte Ihro Churfürstl. Gnaden sich gnädigst versehen, daß sie sothanen inhaltlichen Punkten in allen gehörig nachkommen werden; so wird jedoch zu desto besserer Befolgung denenselben hierdurch die nochmalige Weisung gegeben, daß sie

1) Es

1) Es bey der zu 2000 Centner regulirten Ladung belassen, und so bald sie solche erhalten, ohne den mindesten weitern Aufenthalt so gleich sich auf die Reise begeben, und von hier abfahren. Weniger nicht

2) auch nunmehro die zu sothaner Ladung proportionirte und zur Straßburger Fahrt bequemere Gattung sich an- die bis anhero aber vielfältig gebrauchte größere und ungeheure Schiffe nach und nach abschaffen sollen. Sodann

3) nach Innhalt der unterm 22 Mart. 1747 emanirten churfürstlichen Provisionalverordnung „§. 18 in verbis: die Straßburger Fahrt anlangend, so wird der Rhent auf Lohnek *) aufgegeben, daß dieselbe alles Ernsts daran zu seyn „hätte, damit der besagten Fahrt halber letzthin „publi-

*) Also heißet ein gewisses churfürstliches Zollamt zu Maynz, welches aus einem Präsidenten, Directore, Rhentenmeister und sieben Rhentenofficianten, ingleichen 2 Chranenmeistern, 1 Holzschreiber, 1 Salzschreiber, 2 Chranenschreiber, 1 Brückenmeister, 1 Mehlwieger, 3 Weinstecher und 9 Zöllner an den Thoren bestehet. Sie hält alltäglich vom 1 April bis Michael, Morgens von 7 bis 11. Nachmittags von 1 bis 7 Uhr, von Michael bis Ende Martii Morgens von 8 bis 11 Uhr, und Nachmittags von 1 - 4, 5 auch 6 Uhr, nach ab- und zunehmenden Tage, ihre Seßiones, allwo alle Commercianten abgefertiget, und die vorkommenden Klagen in Wechsel, Weinstreitigkeiten, Handlungssachen, auch Klagen der Schiffleute, wegen Einladung, Fracht, Lieferung umsonst erörtert werden.

„publicirter ihr, der Rhenten in Abschrift com„municirter Churfürstlichen Verordnung alles „Innhalts stricte nachgelebet, und was dieserhalb „dem Handelsstand, Beförderung des Commer„cii und gemeinen Wesen zum Besten wegen Art „und Weise der Fahrt selbsten so wohl, als an„bey in Betreff der zu beschleunigenden Einladung „und Abfahrt besonders verordnet worden, zur „unabbrüchigen Vollziehung gebracht werde, da„mit Ihro Churfürstl. Gnaden bey widrigen Er„folg sich nicht veranlasset sehen möchten, sotha„ner Fahrt halber anderweite Verfügung zu thun. „Die zu Sicherstellung sothaner Fahrt bestellte „Schaumeister werden zum letztenmal bey Chur„fürstlicher schwerer Ungnade zu Beobachtung „ihrer Schuldigkeit in jedesmaliger Beaugen„scheinigung des zur Ladung destinirten Geschir„res, und hierzu erforderlicher Ausrüstung, auch „der Ladung Beschaffenheit selbsten hiemit ange„wiesen, annebenst aber dieser Fahrt Genossen„schaft bey 100 thlr. ohnnachläßiger Strafe ein „für allemal bedeutet, daß der daher nach Straß„burg in Ladung einrückende Schiffmann jeder„zeit in desto geschwinderer Erreich- und Voll„bringung seiner Ladung und Abfahrt also gleich, „als er daher in die Ladung einrücket, des andern „Tages darauf ebenmäßig zu Frankfurt zu Ueber„komm- und Einladung deren daselbst vorräthig „und nach Straßburg gewidmeten Gütern ein Ge„schirr, nebst behörig versicherten Leuten und „Aufsehern beystelle, demnach ob- und daß derselbe

„solches

„solches also bewerkstelliget habe, sich alsobald
„mit einem Certificat von dasiger Kaufmannschaft
„bey Churfürstl. Rhenten unter vorangesetzter
„Strafe nicht allein legitimiren, sondern auch da-
„selbst an selbigem Tage sowohl, da er in seine
„Fahrt und Ladung einrucket, als auch, da derselbe
„mit seinem Geschirr wieder vom Chranen absäh-
„ret, zu solcher Erkennung, ob- und wie weit er
„sich in der Ladung befördert und seine Schuldig-
„keit gethan habe, jedesmal zu behöriger Ein-
„schreibung anzeigen und melden solle.„

Alles genau beobachten. So fort

4) von einem Churmaynzischen Schiffmann, welcher in dem gemachten Turno dem Range nach der Nächste, den Anfang machen, und also Wechselungsweise zwischen denen Churfürstl. Maynzischen und Churpfälzischen Straßburger Fahrtgenossenen continuiren. So viel aber

5) die keinen Verzug leidende Waaren betrifft, lassen höchstgedachte Ihro Churfürstliche Gnaden es bey der unterm 11 Aug. 1746 ergangenen Verordnung bewenden, und befehlen nochmalen alles Ernstes, dem in allen bey sonst zugewartender scharfer Ahndung und unausbleiblicher Strafe behörig nachzukommen, damit man nicht nöthig habe, auf unverhofften widrigen Fall gegen die Contravenienten mit ernsthaftesten Zwangsmitteln zu verfahren. Signatum unter Ihro Churfürstl. Gnaden hiervor gedruckten Regierungs-Canzley-Insiegel. Maynz den 31 Martii 1749.

Das achte Kapitel.

Von Schweizerweinen.

§. 1.

Die Schweiz hat einen guten Weinwachs, doch wegen der Enge des Landes und Menge der Einwohner nicht in der Menge, daß sie davon viel an andre überlassen könnte; hingegen ist er in dem Lande selbst wohlfeil und zur Genüge vorhanden, auch von so erwünschter Beschaffenheit, daß er nicht so hitzig, wie die Oesterreicher, oder so kältig, als theils rheinische Weine, sondern von lieblichen Geschmack, genugsamer Stärke und dabey doch auch sehr leicht zu vertragen, also, daß ein Liebhaber des Weins davon noch wohl eine Portion zu sich nehmen, und doch dabey bey Verstand und ohne Kopfschmerzen bleiben kann. Diese Schweizerweine halten sich nicht lange, sondern werden bald sauer.

§. 2.

Die vorzüglichsten Weingegenden in der Schweiz sind der Canton Schafhausen, der Canton Zürich, der Canton Basel, der Canton Bern, das Walliser und Graubündter Land. Die erstern aber sind nicht so gut als die letzten. In den Graubündten ist das Veltliner Ländgen, und in dem Bernischen *le Pays de Vaux* wegen

gen der Weine berühmt. Letzteres hat den rothen de Coté rôtie, ersteres den Veltliner, wovon man hin und wieder in Deutschland Niederlagen antrifft. In den bernischen Thälern Weißland und Siebenthal wächst kein Wein. Dieser Mangel am Wein ist den eigentlichen Alpen eigen. Denn die nächsten Thäler zeugen oft die stärksten Weine, ganz nahe unter den Eisgebirgen, wie z. E. der feuerreiche Wein zu Martinach, am Fuße des St. Bernhardsbergs im Walliser Lande.

§. 3.

In der Schweiz misset man nach Maaßen von 86 $\frac{1}{7}$ pariser Zoll; im Durchschnitte von 4 Zoll, und Höhe 9 Zoll, (ausgenommen Naumburg, welches Maaß 93 $\frac{3}{4}$ Zoll hat.)

16 Maaß machen ein Sester (Setier)

12 Sester oder 92 Maaß geben ein Saum oder Muid.

Sonst rechnet man 100 Maaß auf einen Saum.

25 Maaß auf eine Brente oder Eymer.

400 Maaß auf ein Faß.

600 Maaß auf ein Bandfaß.

41 Maaß sollten 70 Pariser Pintes machen.

Ein Quarteron hält in Geneve 2 Kannen; 24 Quarterons machen ein Septier; und 12 Septier einen Char oder Fuder.

Da nun auf solche Art ein schweizerischer Eymer oder Brente 2153 $\frac{4}{7}$ Kubiczoll hält; so würde solcher in Deutschland ausmachen, (die $\frac{4}{7}$ Zoll ungerechnet)

$37\frac{44}{57}$	Berliner Maaß.
$12\frac{29}{177}$	Braunschweiger Stübgen.
$13\frac{73}{160}$	Bremer Stübgen.
$61\frac{18}{35}$	Breßlauer Quart.
$20\frac{93}{103}$	Caßler Maaß.
$113\frac{6}{19}$	Cöllnische Pintgen.
$12\frac{77}{173}$	Danziger Stoff Weinmaaß.
$44\frac{41}{48}$	Dreßdner Kannen.
$22\frac{85}{94}$	Frankfurther Maaß.
$23\frac{32}{91}$	Hamburger Quartier.
$18\frac{65}{116}$	Heidelberger Maaß.
$29\frac{65}{72}$	Königsberger Stoff.
$38\frac{29}{56}$	Leipziger Kannen.
$93\frac{14}{23}$	Lübecker Glonken.
$22\frac{85}{94}$	Maynzer Maaß.
$40\frac{33}{53}$	Nürnberger Visirmaaß.
$43\frac{3}{50}$	Nürnberger Schenkmaaß.
$89\frac{17}{24}$	Prager Seidel.
$89\frac{17}{24}$	Regenspurger Seidel.
$58\frac{7}{37}$	Stettiner Nösel.
$43\frac{46}{49}$	Stralsunder Pott.
$55\frac{8}{39}$	Straßburger Pinten.
$43\frac{46}{49}$	Wiener Seidel.

§. 4.

Die Orte, woher ein Deutscher nach Gelegenheit seiner Lage Schweizerweine ziehen kann, sind Genev, Basel und St. Gallen. Von Genf oder Genev gehen sie über dasigen See zu Wasser, sodann über Lausanne durchs Freyburgische, Bernische, Solothurnische, Baselische und so weiter nach

nach, Deutschland an den Ort ihrer Bestimmung; welches besonders von dem in dem Canton Bern, Pays de Vaux und Veltliner Lande gewachsenen Wein zu verstehen. Basel und St. Gallen hingegen liefert die übrigen Schweizer in den Cantons Schafhausen, Zürch und Basel erwachsenen Weine.

§. 5.

Die in Genev gangbare Münzen sind:

1 Batzen gilt 4 Kreutzer.

1 Ducaten 6 livr. 9 sols 6 den. oder 4 fl. 10 Kreutzer m. o. w.

Gulden gilt $1\frac{2}{3}$ livr. oder 15 Batzen oder 60 Kreutzer.

Kreutzer 5 Pfennige.

Livre 20 sols tournois.

Louisblanc 62 Sols mit 1 pro Cent Agio; oder 2 fl. 1 Kr. m. o. w.

Louisd'or, alter, 11 livr. 13 Sols, oder 7 fl. 30 Kreutzer m. o. w.

Louisd'or, neuer, 14 livr. 1 Sols, oder 9 fl. 2 Kr. 4 Heller m. o. w.

Sols oder Sou 12 deniers oder $1\frac{4}{5}$ Kr.

Species oder holländ. Thaler, 3 livr. oder 60 Sols mit 2 pro C. Aufgeld, oder 1 fl. 58 Kr.

Im Wechsel:

	Genf	
giebt	auf	empfängt.
1 Spec. Thaler	Amsterdam	93 Pf. Fläm. bo.
oder		m. o. w.

1 Spec. Thaler	Amsterdam	98 Pf. Flämisch courr. m. o. w.
100 Thaler	Augspurg	128 thlr. courr. m. o. w.
100 Thaler	Nürnberg	
100 Thaler	Basel	100 Spec. thlr. m. o. w.
100 Thaler	Frankfurth	130 thlr. Münze m. o. w.
100 Thaler	Leipzig	127 thlr. courr. m. o. w.

Hält Buch in Spec. oder Burgunder Thalern zu 3 livres, Sols und derniers.

§. 6.

Basel hat mit vorstehenden fast gleiche Münze:

Batzen gilt 4 Kreutzer.
Ducaten 6 livres, 9 Sols, 6 den. oder 4 fl. 10 Kr. m. o. w. (in Zürch gilt der Ducaten 3 fl. 54 Kr. Zürcher Valuta.)
Gulden 1 $\frac{2}{3}$ livr. oder 15 Batzen oder 60 Kr.
Kreutzer 4 Pfennige.
Livre 20 Sols oder 36 Kr.
Louisblanc 62 Sols mit 1 pro Cent Agio oder 2 fl. 1 Kr. m. o. w.
Louisd'or, alter, 11 livres, 13 Sols, oder 7 fl. 30 Kr. m. o. w.
Louisd'or, neuer, 14 livres 1 Sol oder 9 fl. 2 Kr. 4 Heller m. o. w.
Sol oder Sou 12 den. oder 1 $\frac{4}{5}$ Kr.

Species

Species Thaler 3 livres oder 60 Sols mit 2 pro Cent Agio, oder 1 fl. 58 Kr.
Plappert thut 6 Rappen.
144 Rappen 1 fl.

Der Wechsel ist folgender:

giebt	Basel auf	empfängt.
1 Species Thaler	Amsterdam	93 Pf. Fläm. bo. oder 98 Pf. Fläm. courr. m. o. w.
100 Thl. Spec.	Augspurg Nürnberg Wien	128 thlr. courr. m. o. w.
100 Thl. Spec.	Frankfurth	130 thlr. Münze m. o. w.
100 Thl. Spec.	Leipzig	127 thlr. courr. m. o. w.
100 Thl. Wechsg.	Hamburg	95 thlr. bco. m. o. w.
100 Thl. Wechsg.	Straßburg	160 thlr. Elsasser Valuta m. o. w.

Hält Buch in Species Thaler zu 3 livres, Sols und deniers, oder in livres, Sols und deniers Wechselgeld, oder in Thaler, Kreutzer und Pfennige, oder auch in Gulden, Kreutzer und Pfennigen, den Guld. zu 60 Kr. à 4 Pfennige oder 8 Heller. Das Uso ist daselbst sehr unterschiedlich.

§. 7.

Von der St. Galler Münze ist zu merken:

Burgunder oder Galler Thaler gilt 102 Galler Kreutzer.
Gulden 60 Galler Kreutzer.
Kreutzer 8 Heller.
Louis blanc 105 Kr.
Reichsthaler à 2 fl. gilt 106 Kr.

Dieser Wechselplatz

giebt	auf	empfängt.
109 Kr. Spec. oder Galler Wechsg. m. o. w.	Amsterdam	1 thlr. bco.
111 fl. Galler giro m. o. w.	Augspurg	100 fl. Augsp. giro.
114 fl. desgleichen m. o. w	Botzen	100 fl. Botzner giro.
88 fl. desgleichen m. o. w.	Frankfurth	100 fl. Münze.
90 fl. desgleichen m. o. w.	Leipzig	100 fl. oder 66⅔ thlr. courr.
89 fl. desgleichen m. o. w.	Nürnberg und Wien	100 fl. courr.

Hält Buch in Gulden, Kreutzer und Pfennigen, Galler Valuta oder Species; oder in Gulden, Kreutzer und Pfennigen Reichs-Valuta. Das Uso ist von 14 Tagen nach Sicht, und sind daselbst keine Respecttage.

Redu-

Reduction der Reichsgulden zu Schweizergulden Galler Wehrung.

Reichs Guld.	thun	Sw. Gulden.	Kr.
¼	—	—	17
½	—	—	34
1	—	1	8
2	—	2	16
3	—	3	24
4	—	4	32
5	—	5	40
6	—	6	48
7	—	7	56
8	—	9	4
9	—	10	12
10	—	11	20
11	—	12	28
12	—	13	36
13	—	14	44
14	—	15	52
15	—	17	—
16	—	18	8
17	—	19	16
18	—	20	24
19	—	21	32
20	—	22	40
21	—	23	48
22	—	24	56
23	—	26	4
24	—	27	12
25	—	28	20
26	—	29	28
27	—	30	36
28	—	31	44
29	—	32	52
30	—	34	—
31	—	35	8
32	—	36	16
33	—	37	24
34	—	38	32
35	—	39	40
36	—	40	48
37	—	41	56
38	—	43	4
39	—	44	12
40	—	45	20
41	—	46	28
42	—	47	36
43	—	48	44
44	—	49	52
45	—	51	—
46	—	52	4
47	—	53	16
48	—	54	24
49	—	55	32
50	—	56	40

Reichs Guld.	thun	Sw. Gulden.	Kr.	Reichs Guld.	thun	Sw. Gulden.	Kr.
51	—	57	48	77	—	87	16
52	—	58	56	78	—	88	24
53	—	60	4	79	—	89	32
54	—	61	12	80	—	90	40
55	—	62	20	81	—	91	48
56	—	63	28	82	—	92	56
57	—	64	36	83	—	94	4
58	—	65	44	84	—	95	12
59	—	66	52	85	—	96	20
60	—	68	—	86	—	97	28
61	—	69	8	87	—	98	36
62	—	70	16	88	—	99	44
63	—	71	24	89	—	100	52
64	—	72	32	90	—	102	—
65	—	73	40	91	—	103	8
66	—	74	48	92	—	104	16
67	—	75	56	93	—	105	24
68	—	77	4	94	—	106	32
69	—	78	12	95	—	107	40
70	—	79	20	96	—	108	48
71	—	80	28	97	—	109	56
72	—	81	36	98	—	111	4
73	—	82	44	99	—	112	12
74	—	83	52	100	—	113	20
75	—	85	—	1000	—	1133	20
76	—	86	8	2000	—	2266	40

Das

Das neunte Kapitel.

Von den italiänischen Weinen.

§. 1.

Die italiänischen Weine sind eigentlich zweyerley, nämlich diejenigen, so vor Alters berühmt gewesen, und dann die, welche man anjetzo noch preiset. Unter den alten Weinen hat man jederzeit den Falernischen vor den edelsten, gesundesten und besten gehalten. Es hat solcher den Namen bekommen von dem Berge Falerno in dem neapolitanischen Gebiethe. Horatius preiset den formianischen Wein, welchem an Güte fast zu vergleichen gewesen der fundische und amicleische; aber diese beyden Oerter werden heut zu Tage wenig gebauet, wegen der stetigen Raubereyen der Banditen und Seeräuber, die sich in dieser Gegend häufig aufhalten. Sonsten waren bey den Alten auch bekannt der setinische Wein, welchen Augustus allen andern welschen Weinen vorgezogen; der tarantinische, der adriatische bey der Stadt Adria, der trebellische und der beneventische.

§. 2.

Von den heutigen Weinen sind in Italien folgende berühmt:

1) Der Piemonteser, so in dem Herzogthum Piemont wächset.

2) Der Parmesanische.

3) Der, so im Herzogthum Meyland gezeuget wird: als welches eine von den besten Weingegenden Italiens ist. Die bey der Stadt Novara wachsende Weine sind so herrlich, daß sie in ganz Italien ihres gleichen nicht haben. Der griantische Wein am Comer See, ist dem Geschmack so angenehm, daß man seiner nicht satt werden kann. Die rothen und blaulichten lumellinischen Weine sind gleichfalls in ihrem bekannten Werth, aber die sogenannten gewürzten Weine von Meyland behalten doch vor allen den Vorzug. Man nennet solche gewürzt, weil sie dem Geschmacke nicht anders vorkommen, als Weine, denen durch die Kunst zu ihrer Annehmlichkeit geholfen ist, wobey aber doch nichts weniger, als dieses geschieht. Sie sind dem stärksten Brandtewein gleich, und dennoch sind und bleiben sie so, wie sie vom Stock kommen, ohne den geringsten Zusatz oder Vermischung. Bey der ordentlichen Weinlese sammlen die Meyländer diese Trauben erst im November vom Weinstock, damit selbige rechtschaffen auswachsen und zeitigen können. Darnach hängen sie solche bey den Stielen in den Kammern auf, lassen sie auch bis in den zweyten, und wohl gar in den dritten Monat hängen; alsdenn nehmen sie solche herab, sondern die Beere, welche nur etwas weniges faul, von den frischen ab, welche sie hernachmals auspressen, den Most in eine Kufe schütten, solchen auch des Tages zweymal abschaumen, bis sie

merken,

merken, daß er nicht mehr gähre; und solches geschiehet bald oder späte, nachdem die Zeit beschaffen. Wenn sie diesen Saft hernach gefasset, so wird er zu einem solchen herrlichen Weine, der zwar in Anfange dem Geschmack allbereit so süße, wie Honig vorkömmt, bey Ausgang des Jahres aber erst recht wohlschmeckend und köstlich wird.

Ferner sind die Städte und Flecken Arona, Busto, Gallarati, Grianto und Grumelli im Meyländischen wegen ihres herrlichen Weinwachses berühmt, und haben Handel davon.

4) Das Herzogthum Piacenza und Modena fourniren die Placentinischen, den Piccante, den am Garder See, und den, so auf dem Berge Brianza gebauet wird.

5) In dem Venetianischen Gebiete giebts ebenfalls allerhand herrliche Weine, als in dem Brescianischen ist der Sclarische, in dem Veronesischen der Vinaciola berühmt. Um Padua und Vincenza wachsen auch gute Weine, unter welchen sonderlich der Pucinische und Rosazer, welcher unweit Aquileja gebauet wird, bekannt ist.

6) In dem genuesischen Landstrich fällt der gute Vernacer Wein, welcher in Italien, Frankreich, Deutsch- und England guten Abgang findet. Er wächset auf dem überaus hohen, steilen und magern felsigten Berge Vernacia, daß man sich billig zu verwundern hat, wie ein so edler Wein aus einem so magern Grunde und gleichsam verdorreten Reben könne hersür gebracht werden. In dem östlichen Theil des genuesischen

Bezirks,

Bezirks, so Revier de Levante heißt, ist kein besserer, als den man *Vin amabile* nennet, welcher bey denen sogenannten fünf Dörfern oder Cinque Terre wächset. Zwischen Nizza und Savona wächset ein vortrefflicher muscateller Wein, welcher dem Candischen und Falernischen nicht im geringsten weichet. Zuletzt kömmt auch Recenserwein, Razzese, in derselbigen Gegend, ingleichen der Proseggerwein oder Reinfal, welcher in Istrien auf dem Hügel Prosec bey Trieste im österreichischen Gebiethe wächset, nicht in geringe Betrachtung.

7) Das mittlere Theil Italiens giebt theils in dem Großherzogthum Florenz, theils in dem päbstlichen Gebiethe verschiedene namhafte delicate Weine. In jenem findet man den Trebinischen Wein, welcher sehr hoch gehalten wird, den Senensischen, absonderlich der um *Porto Hercule* wächset; den Trebulanischen bey dem Flecken St. Johannis, welcher seines herrlichen Geschmacks und Tugend halber viel nach Frankreich verführet wird: weiter Verdeischen und endlich den Luccensischen Wein.

8) Von den im Kirchenstaat wachsenden Weinen sind die bekanntesten: der Nomentische, nahe bey Rom, der aber mehr wegen seines grossen Ueberflusses, als Güte gepriesen wird. Der rothe und weiße Monteranische, der Romanische, il Romanesco, welcher bey S. Pancratii Thor und auf Montemalo wächset. Der aber bey *Aritia* fället, gehöret auf des Pabsts Tafel.

Ferner

Ferner findet sich der Velitrinische, Prämestische, Tyburtische, und der so bey *Grotta ferrata* wächset, ingleichen der Albanische, welcher nach der Stadt Alba genannt und vor den köstlichsten Wein von langer Zeit her gehalten worden. Der beste Mußcateller, welchen man bey der Stadt Montefiascone am Berge Alcino nella Campagna di Roma bauet, und aus frischen apianischen Trauben gekeltert wird, ist blank: den man aber aus etwas getrockneten keltert, ist röthlich. Beyde sind so delicat, daß sich ein gewisser italiänischer Prälat darinnen todt getrunken, welcher allezeit, wo er gereist, seinen Diener voraus gesandt, und unterwegs den besten Montefiasconer auskosten lassen; da denn der Diener, wo er etwas Guts gefunden, an des Wirthshaus Thüre geschrieben: Est: (hier ist ein guter Wein) worauf denn der Herr im Vorbeyfahren still gehalten, und ein Mäßlein ausgetrunken, bis er endlich vom vielen Trinken gestorben, da ihm dann der Diener auf das Grab setzen lassen:

Propter nimium Est, Dominus meus
mortuus est. Joh. de Fuc.

9) Von dem im untern Theile von Italien, nämlich dem Königreiche Neapolis wachsenden Weinen, merket man: *Vin græco de Somma*, so an dem brennenden Berge Vesuv wächset, und von dessen warmen Asche eine sonderbare Kraft erlanget: er wird aber mehrentheils von den Neapolitanern verfälschet. Der pompejanische Wein, also genannt, weil er bey den Ruinen der Stadt Pompejopolis

jopolis wächset; der Wein von der Insel Jechia, so gegen Neapolis über lieget. *Vinum græcum de Torre* und *de Nola*. Der *Mangiaguerra* wächset in den Thälern, bey dem Berge Vesuvio, und ist zweyerley, nämlich der dicke und pechschwarze, welche man insgemein *Verracia* nennet, und der, so insonderheit den Namen *Mangiaguerra* behält, und etwas dünner und gelinder ist, als der vorige. Der *Lacruma* oder Lacrymæ Christi, wächset an der Wurzel des feurigen Berges Vesuv. Hat seinen Namen daher, weil er zuerst in Gestalt der Thränen aus der Tiene lauft, ehe die Trauben noch einmal gepresset worden: er ist röthlich, von Geschmack ziemlich weinigt, süßlich, piquant, anmuthigen Geruchs, nähret und stärket den Magen, und erfreuet das Herz. Der Aminciische, welcher fast allein von den alten Weinen noch übrig ist, wächset an dem berühmten Berge Pausilippo in Campanien. Der Surrentische, welchen die italiänischen Medici vor den allergesundesten halten; Der Salernitanische, der *Chiarello* oder Clarerwein ist zu Rom sehr gebräuchlich, und wird daselbst vor einen der besten Weine geachtet.

10) Die um Italien herumliegende Inseln sind ebenfalls nicht ohne Weine. Unter den Sicilianischen behalten den Preiß der Cataneische, welcher von der Asche aus dem Berge Aetna sehr fett gemacht wird; der Panormitanische, Meßincsische und rothe Syracusische, davon die mit Stroh umflochtene Bouteillen, darinnen

er

er auswärts verführet wird, so leichte sind, daß man gar nichts in der Hand zu haben glaubet.

11) In der Insel Corsica hat man auch sehr köstliche Weine, welche häufig auswärts verführet werden. Die große Anzahl der warmen Brunnen machet sie so gut.

12) Sardinien und Maltha haben zwar auch Weine, doch nicht in großer Menge.

Dieses sind also neun und funfzigerley italiänische bekannte gute Weine, ohne diejenigen, von welchen man wenigstens auswärts nicht allenthalben etwas weis.

§. 3.

In Italien sind die Weinmaaße eben so abwechselnd wie bey uns, und eine jede Provinz, wo nicht eine jede Stadt, hat ihr besondres Maaß, welche allerseits zu sammlen zu weitläuftig seyn, und uns wenig belehren würde.

Das venetianische Maaß findet man am genauesten bestimmet.

Das gewöhnliche Maaß ist ein Secchio, welches 96 pariser Zoll halten soll.

Ein Secchio wird in 16 Engster getheilet.

4 Secchio geben ein Quart, 4 Quarti oder 16 Secchi geben ein Bigonzo, Bigontia oder Bigot.

2 Bigots geben eine Botta.

2 Botta, 4 Bigonzi, 16 Quarts oder 64 Secchi machen einen Eymer zu 256 Pfund.

Man theilet eine Botta auch ein in 38 Mustachio; und den Quart in 4 Tischauferas, die Amphora hat also 76 Mustachio u. 1024 Engster.

In

In andern Städten von Italien rechnet man 6 Secchi auf eine Urna; und 8 Secchi auf eine Mastilly.

In Sicilien wird der Wein nach Salma gemessen, jede von 126 Cartouches; eine Cartouche zu 21 bis 24 Unzen.

Die Salma von Syracusa ist um ein Achtel kleiner, als die von Messina.

Zu Ancona hält ein Boccali 72 pariser Kubiczoll.
zu Bologna im päbstlichen Gebieth ein Corbe 3720 dito Kubiczoll.
ein Boccali 62 dergleichen.

zu Bari in Neapolitanischen	1 Salma	8340	Zoll
	1 Sturi	834	—
zu Ferrara ein Secchie	—	495	—
zu Florenz ein Fiasci Wein	—	100	—
zu Gallipoli im Neapolitan.	1 Salma	7766	—
zu Genua ein Barili Wein	—	4351	—
1 Pinte Wein	—	87	—
zu Livorno 1 Barili	— — —	2118	—
1 Fiasci	— — —	106	—
1 Boccali	— — —	53	—
zu Mantua 1 Moggia	— — —	5614	—
zu Massa 1 Barili	— — —	1786	—
zu Napoli 1 Salme	— — —	9356	—
zu Nizza 1 Rubbi	— — —	426	—
zu Oneglia 1 Barili	— — —	3128	—
zu Rom 1 Rubbi	— — —	460	—
1 Boccali	— — —	66	—
1 Foglietti	— — —	16½	—
zu Triest 1 Orne	— — —	3310	—

zu

zu Triest 1 Boccali — — —	92	Zoll.
zu Turin 1 Brente — — —	2844	—
1 Rubbi — — —	474	—
1 Pinte — — —	79	—
zu Verona 1 Brente — — —	3650	—
1 Basse — — —	228	—

Wenn man nun den nach dem pariser Kubiczoll gleichfalls bestimmten Innhalt folgender deutschen Maaße dargegen hält, und eins ins andre reduciret; so kann ein jeder leicht finden, wie sich das an seinem Orte befindliche Gemäß gegen dieses oder jenes von obigen italiänischen verhalte.

1 Berliner Maaß hält	57	Par. Kubicz.
= Braunischweiger Stübg.	177	— —
= Bremer Stübgen	160	— —
= Breßlauer Quart	35	— —
= Caßler Maaß	163	— —
= Cöllnisch am Rhein Maaß	75 ½	— —
= Danziger Stof Weinm.	86 ½	— —
= Dreßdner Kanne	48	— —
= Frankfurther Maaß	94	— —
= Hamburger Stübgen	182 ½	— —
= Heidelberger Maaß	116	— —
= Königsberger Stof	72	— —
= Leipziger Kanne	56	— —
= Lübecker Glanken	23	— —
= Maynzer Maaß	94	— —
= Nürnberger Visirmaaß	53	— —
= dito Schenkmaaß	50	— —
= Prager Pint	96	— —
= Regenspurger Seidel	24	— —

1 Stettiner Nösel hält	37	Par.	Kubicz.
„ Stralsunder Stübgen	196	—	—
„ Wiener Maaß	79	—	—
„ — Kopf	47	—	—
„ — Seidel	49	—	—
„ Zeller Stübgen	192	—	—
„ — Quartier	48	—	—

§. 4.

So wie es in Italien mit dem Maaß aussiehet, eben so verschieden sind die dortigen Münzsorten. Wir wollen davon nur das nöthigste anführen:

Bajocco oder Bolognino in Bononien, ist so viel als ein Soldo, macht 12 Pfennige.

Bajocco in Rom hat 5 Quadrini.

Carolino in Neapel oder Palermo hat 10 Grani oder Soldi.

Dublon, Genueser und Florentiner in Meyland gilt 24½ Lire;

Dublon, italiänische in Meyland 24 Lire.

— in Turin gilt 16 Lire piemontesi.

Ducaten in Bonoien, 9 Lire, 10 Soldi m. o. w.

— in Florenz, 7 Lire.

— in Meyland, 13 Lire, 15 Soldi courr. bis 14 Lire.

— in Neapel, 2½ Ducati del regno, oder 25 Carlini.

— in Palermo, 24¼ Tari.

— in Venedig hat 24 Grossi, oder 124 Soldi, oder Marchetti, oder 6⅕ Lire.

Duca-

Ducato del regno in Neapel, hat 5 Tari oder 10 Carlini.

Ducato oder Scudo di Cambio in Palermo, hat 13 Tari oder 26 Carlini.

Florino in Palermo hat 6 Tari oder 12 Carlini.

Giulio oder Paolo in Rom hat 10 Bajochi.

Grano in Neapel hat 3 Quartini; in Palermo hat 6 Piccoli.

Lira in Bergamo macht 20 Soldi oder Sols, oder 12 Kreutzer Reichs valuta.

Lira in Bononien hat 20 Bajochi; in Florenz 20 Soldi, in Genua 20 Soldi piccoli; in Livorno 20 Soldi; in Venedig 20 Soldi oder Marchetti.

Louisd'or, alter, in Bononien, 17 Lire, 17 Soldi, 5 denari; in Meyland 24 Lire und einige Soldi courr. bis 25 Lire.

Marchetto oder Soldo in Venedig hat 12 Denari.

Oncia in Palermo hat 30 Tari oder 60 Carlini.

Ongaro oder ungarischer Ducaten hat 20 Lire 5 Soldi s. Ducaten.

Paolo oder Giulio in Rom hat 10 Bajochi.

Philippsthaler in Meyland gilt 106 Soldi imper. oder 7 Lire, oder 144 Soldi courr. in Palermo, 12 Tari, 7 Grani.

Piaster oder Scudo in Bononien hat 85 Bajochi, Soldi oder Bolognini; in Genua, 20 Soldi d'oro oder 100 Soldi piccoli oder 5 Lire; in Livorno 6 Lire.

Pistole, spanische in Meyland, 24 Lire und einige Soldi courr. bis 25 Lire; in Neapel $4\frac{1}{4}$ ducati del regno, oder 45 Carlini; in Palermo $42\frac{1}{2}$ Tari.

Scudo oder Piaster in Bononien hat 85 Bajochi, Soldi oder Bolognini, in courrant aber nur 80.

Scudo d'argento in Genua hat 7 Lire, 12 Soldi. Scudo di cambio oder di Marche hat 4 Lire oder 80 Soldi.

Scudo di cambio in Meyland hat 117 Soldi imper. 106 Soldi imper. machen 140 oder 144 Soldi courr.

Scudo corrente in Meyland hat 5 Lire, 15 Soldi, oder 115 Soldi correnti; in Palermo, hat 12 Tari oder 24 Carlini.

Scudo oder Ducato di cambio in Palermo hat 13 Tari oder 26 Carlini.

Scudo di marche in Novi hat 20 Soldi di marche.

Scudo moneta oder Scudo Romano in Rom, hat 10 Paoli oder Giulii oder 20 Soldi.

Scudo d'oro in Florenz hat $7\frac{1}{2}$ Lire oder 150 Soldi piccoli.

Soldo in Florenz, Genua, Livorno, Rom, hat 12 denari.

Soldo imperiale in Meyland, 106 machen 140 oder 144 Soldi correnti.

Soldo di marche in Novi hat 12 denari di marche.

Soldo oder grano in Neapel hat 3 Quartini.

Soldo

Soldo in Turin macht 1 ½ Soldi in Meyland.

Soldo oder Marchetto in Venedig hat 12 denari.

Taro in Neapel und Palermo hat 2 Carlini oder 20 grani oder Soldi.

Zechino, florentinischer gilt in Bononien 10 Lire; venetianischer gilt in Bononien 10 Lire 5 Soldi.

Bergamo

hält Buch in Lire, Soldi und denari. Ein Lira 20 Soldi, 1 Soldo 12 denari. 7 Lire Wechselgeld thun 8 Lire courr. und kömmt mit dem in Venedig überein. Eine Lira wird für 12 Kreuz. Reichs-valuta gerechnet. Das Uso ist wie in Venedig.

Bononien

hält Buch in Lire, Soldi und denari; oder in Piasters und Bajochi. Das Uso ist acht Tage nach Sicht.

Florenz

hält Buch in Scudi, Soldi und denari d'oro. Das Uso ist wie in Genua.

Genua

hält Buch in Piasters, ingleichen in Scudi, Lire, Soldi und denari. Das Uso ist von Amsterdam und Hamburg 2 Monat nach dato der Briefe und sind daselbst 30 Respectstage.

Livorno

hält Buch in Pezzi d'otto reali; d. i. von 8 Realen oder Piasters von 6 Lire, welches einerley, Soldi und denari. Das Uso ist daselbst nach der

Entlegenheit der Oerter verschieden; von Deutschland 2 Monate nach Dato. Es sind daselbst keine gewisse Respecttage.

Meyland

hält Buch in Lire, Soldi und denari correnti. Das Uso ist nach Deutschland 2 Monate nach Dato. In Meyland sind keine Respecttage.

Neapel

hält Buch in Ducati del regno, tari, carlini und grani oder Soldi.

Novi

hält Buch in Scudi di Marche, Soldi und denari. Dieser Scudo wird einer halben Pistole gleich geachtet, mit 1 pro Cent Unterschied.

Palermo und Meßina

hält Buch in oncie, tari, grani und piccoli.

Rom

hält Buch in Scudi moneta, Paoli und Bajochi. Scudo moneta oder Romano ist einerley, und hat 10 Paoli oder Giulii; der Scudo di Stampo d'oro hingegen ist eine fingirte Wechselmünze, und hat 15 Paoli. Das Uso ist verschieden. à Droiture kann dahin von Deutschland nicht gewechselt worden.

Turin

hält Buch in Lire, Soldi und denari, die sich in 20 und 12 Theilen, oder in Scudi zu 3 Lire oder 60 Soldi.

Venedig

hält Buch in Ducati und Grossi. Ein Ducaten hat 24 grossi oder 124 Soldi oder Marchetti oder

6,

$6\frac{1}{3}$ Lire. Die Ducati di banco sind nach der Verordnung 20 pro Cent besser, als die Ducati courr. es kömmt aber noch ein weiteres Aufgeld von 15 bis 20 pro Cent darzu. Das Uso auf Hamburg ist 2 Monate nach Dato, ingleichen nach Holland auf Augspurg, Frankfurth, Nürnberg, St. Gallen und Wien 15 Tage nach der Acceptation. Respecttage sind in Venedig 6, die Sonn- und Feyertage ausgeschlossen.

§. 5.

Inzwischen ist der unmittelbare Handel mit den Italiänern, wegen der vielen Mittelörter, welche die Weine passiren müssen, es sey denn in denen, den italiänischen Gegenden am nächsten liegenden Reichslanden, vor einen Deutschen mit vielen Schwürigkeiten verknüpft; zumal wer den Handel nicht ex professo treibt und gute Bekanntschaften hat. Wer in den Seestädten gute Häuser kennet, der kann in Hamburg viele von den italiänischen Weinen in guten Preiß erhalten. Ausserdem aber ist nächst Kempten in Schwaben, allwo beständig eine starke Niederlage von italiänischen Weinen ist Trieste in Istrien, unter der Hoheit des durchlauchtigsten Hauses Oesterreich derjenige Ort, da ein Deutscher mit italiänischen Weinen zu seiner Zufriedenheit bedienet werden wird: zumal man sich von Seiten der preißwürdigsten Landesherrschaft aufs äusserste bestrebet, den Handel daselbst empor zu bringen. Denn da haben Ihro Majestät die verwittwete Kaiserinn Königinn

vor einigen Jahren den dasigen für Handelnde seiner Lage halber sehr bequemen Haven zu einem Freyhaven erkläret, und alle hierzu erforderliche Vorrechte und Freyheiten ertheilet, zu welchem Ende denn nicht nur besagter Hafen erweitert und mit nothwendigen Gebaulichkeiten sowohl zu Wasser als zu Lande versehen, sondern auch bey der Stadt selbst eine neue geräumliche Vorstadt an der Stelle, wo sonst alte Salzgruben, so bisweilen üble Luft verursachet, gewesen, angeleget und auferbauet worden. Der Hafen hat auch bereits Anno 1751 so vielen Besuch von fremden Schiffen gehabt, welche alle mit Waaren reich beladen, und selbige daselbst ablegen und dargegen andre, so zu Lande auf der Achse aus den kayserl. königlichen Erblanden und ganz Deutschland dahin gebracht worden, an Bord nehmen, daß sich öfters 30-40 von den größten, und beständig über 100 von den mittlern Schiffen daselbst befunden. Wie denn auch am meisten bewundert worden, daß, obschon bey Menschen Gedenken niemals so wenig italiänischer Wein gerathen, als in dem 1756sten Jahre; dennoch auf dem Meere eine so große Menge Wein und in so geringem Preiß dahin gebracht worden, daß man auch in den fruchtbarsten Jahren nie einen solchen Ueberfluß daran gehabt hat. Ein jeder kann also daraus selbst urtheilen, daß der Einkauf der italiänischen Weine zu Trieste auf eine sehr vortheilhafte Art geschehen könne. Die Lage wegen der Schiffahrt sowohl, als wegen der Communication zu Lande

mit

mit den andern Staaten kann, nach Aussage derer, die das Werk verstehen, nicht besser, geschickter und vortheilhafter, als daselbst, gefunden werden. Die zu dortiger Zahlung benöthigte Gelder können am füglichsten in Ducaten bestehen, und können die Wechsel auf Wien gestellet werden, dessen Cours bey den österreichischen und ungarischen Weinen vorkommen wird.

Das zehente Kapitel.

Von den böhmisch- schlesischen und mährischen Weinen.

§. 1.

Die mehresten Weingegenden im Königreich Böhmen, oder wie es daselbst heisset, Weingärten, sind an den Bergen und Anhöhen von Seiten der Flüsse Muldau und Elbe, das ist, im Prager, Slaner, Satzer, Leutmeritzer, Bunzlauer, Königgrätzer, Bechiner, Chaurzimer, Muldauer, Prachenser, und Brauner oder Podberner Kreyßen befindlich. Die daselbst gewachsenen Weine sind zwar von einem guten Geschmack, doch sind sie sehr kalkigt, und deswegen nicht gar zu gesund. Inzwischen gehet es allda wie in andern Ländern, daß immer einer vor besser, als der andre gehalten wird. Folgende achtet man vorzüglich:

1) der um Prag herum wächst;
2) der Leutmeritzer;
3) der Launaische im Satzer Kreyß;
4) der Uhtaische oder Außiger, welchen sie Potzkalzky nennen;
5) der Chrudimer
6) der Zalesler
7) Tschernoschecker;
8) der rothe Mellnicker im Bunzlauer Kreyß, welcher bey guten Jahren seine Vortrefflichkeit und Güte solchergestalt zeiget, daß er keinem ausländischen rothen Weine etwas nachgiebet, und vielen zu einer Arzney verschrieben wird. Er ist ziemlich stark, wenn er etliche Jahre alt ist.

§. 2.

Die niedrig liegenden Weingärten tragen in Böhmen in guten Jahren mehr Wein, als die, welche auf Bergen und Höhen gelegen, er ist aber nicht so gut, als der hochgelegene. Weswegen ein Weinkaufer auch hierauf seinen Bedacht mitnehmen kann, wenn er in solche Weingegenden kömmt. Die Zeitigung der Trauben pflegt man zu erkennen, wenn dieselben bey der Ausnehmung zum Theil fein braun, andre aber sich schwärzlicht finden; eine gute Anzeige baldiger Zeitigung ist der sogenannte Kochmonat August; wenn nämlich in diesem feine hitzige warme Tage sich darthun,

thun, auch wenn der September mit der Wärme noch ein wenig anhält, und also geschiehet mit Anfang Octobers, zwar auch öfters bis gegen November, die Weinlese, und ist desto besser, wenn vorher einige Reife die Beere milder gemacht haben.

Bey Ablesung des Weins pflegt man in Böhmen bey den rothen anzufangen. Denn man läßt solchen 8 bis 14 Tage ungepreßt liegen, und rühret ihn öfters um, welches verursachet, daß er eine bessere dunklere Farbe bekommt. Länger aber darf er nicht liegen, als 14 Tage: denn ausserdem hält er sich nicht; mittlerweile und währenden solchen 14 Tagen läßt man den weißen lesen.

Dieser wird nun gleich zur Presse gegeben, und wenn man davon eine ansehnliche Menge hat, pflegt man ihn in 3 Theile zu theilen, welche die Böhmen Samotecz, Kopauczka und Woseczka nennen. Der erste bedeutet den Vorlauf, oder was von sich selbst allein rinnet, und die Presse wenig dabey zu thun hat: diesen hält man vor den besten, wie er denn auch eher zu trinken ist. Der andre ist das, was man stärker presset, und auch, was das erstemal unter der Presse aufgehacket wird; dieser ist zwar schon nicht so gut, als der erste; allein man will, daß er sich am besten halte. Die dritte Gattung ist die allerschlechteste, wo öfters auf der Presse die Hülsen aufgehackt und stark gepresset werden müssen. Ist man mit dem weißen fertig, so werden die rothen Trauben, so inzwischen

schen in Trögen gelegen, vorgenommen und aus- gepresset.

§. 3.

Wer dergleichen böhmische Weine kaufen will, muß sich in den Städten Prag, Leutmeritz, Laun, Außig, Chrudin, Satz und Mell- nick, oder auf denen daherum liegenden Gräfli- chen und andern Herrschaften und Gütern selbst Bekanntschaften machen; da er denn nicht nur den Kauf aus der ersten Hand treffen, sondern auch die beste Wahl thun kann. Der Transport in andre Gegenden geschiehet entweder durch böh- mische Fuhrleute, denen man jedoch die zuführen- den Weine nicht allein anzuvertrauen, sondern jemand darzu beyzuordnen hat, oder wenn es die Lage des Käufers zuläßt, auf der Elbe zu Wasser.

§. 4.

Bey dieser Beschaffenheit wird es nicht nö- thig seyn, sich in die böhmischen Wechselgeschäffte einzulassen; und in Ansehung des coursirenden Geldes sind zu diesem Handel die Ducaten am al- lerbesten. Doch kann das silberne Kaisergeld eben die Dienste thun: dieses aber ist zu bekannt, als daß man nöthig haben sollte, etwas davon zu erwähnen.

§. 5.

Wegen des böhmischen Gemäßes hat man zu merken, daß in Prag, wornach sich meist

ganz Böhmen richtet, ein Eymer

	3072	Pariser Kubiczoll.	
ein Pint	96	— —	und
ein Seidel	24	— —	enthalte.

Folglich thut ein Prager Eymer

$53\frac{41}{57}$ Berliner Maaß.
$17\frac{63}{177}$ Braunschweiger Stübgen.
$19\frac{1}{5}$ Bremer Stübgen.
$87\frac{27}{35}$ Breßlauer Quart.
$29\frac{85}{103}$ Caßeler Maaß.
$191\frac{13}{19}$ Cöllnische Pintgen.
$34\frac{62}{173}$ Danziger Stoff Weinmaaß.
64 - Dreßdner Kannen.
$133\frac{13}{23}$ Frankfurther Schoppen.
$67\frac{121}{365}$ Hamburger Quartier.
$26\frac{56}{116}$ Heidelberger Maaß.
$42\frac{2}{3}$ Königsberger Stoff.
$54\frac{48}{56}$ Leipziger Kannen Visirmaaß.
$133\frac{13}{23}$ Lübecker Glanken.
$32\frac{64}{94}$ Maynzer Maaß.
$57\frac{51}{53}$ Nürnberger Visirmaaß.
$61\frac{22}{80}$ dito Schenkmaaß.
128 - Regenspurger Seidel.
$83\frac{1}{37}$ Stettiner Nösel.
$62\frac{34}{49}$ Stralsunder Pott.
$78\frac{30}{39}$ Straßburger Pinten.
$62\frac{34}{49}$ Wiener Seidel.

§. 6.

§. 6.

Von schlesischen Weinen wird auswärts nicht viel vertrieben. Es ist dortiger Weinbau auch nicht häufig anzutreffen, vielmehr gehet alljährlich aus den Seestädten eine sehr große Menge fremde Weine nach Schlesien: ingleichen wird auch darinnen viel ungarischer Wein consumiret, indem die Schlesier selbst ihre Weine unter die geringern von Deutschland zählen. Am bekanntesten sind die Weine, so in Niederschlesien in dem Fürstenthum Glogau bey der Stadt Grünberg, ferner in dem Fürstenthum Crossen bey und um die Stadt dieses Namens, und endlich zu Carolat wachsen: an welche Orte man sich beym Einkauf selbst wenden müßte.

§. 7.

Ein breßlauer Eymer, als das Hauptmaaß von Schlesien, hat einen kubischen Innhalt von 2800 pariser Kubiczoll; mithin wird solcher

$49\frac{7}{56}$	Berliner Maaß.
$15\frac{145}{177}$	Braunschweiger Stübgen.
$17\frac{1}{2}$	Bremer Stübgen.
$27\frac{19}{103}$	Caßler Maaß.
$147\frac{7}{19}$	Cöllnische Pintgen.
$32\frac{64}{173}$	Danziger Stoff, Weinmaaß.
$58\frac{1}{3}$	Dreßdner Kannen.
$121\frac{17}{23}$	Frankfurther Schoppen.

$62\frac{10}{91}$ Hamburger Quartier.
$24\frac{16}{116}$ Heidelberger Maaß.
$48\frac{16}{58}$ Königsberger Quart.
50 . Leipziger Kannen.
$121\frac{17}{23}$ Lübecker Planken.
$29\frac{74}{94}$ Maynzer Maaß.
$52\frac{44}{53}$ Nürnberger Visirmaaß.
56 . dito Schenkmaaß.
$116\frac{2}{3}$ Prager Seidel.
it. Regenspurger Seidel.
$75\frac{25}{37}$ Stettiner Nösel.
$57\frac{7}{49}$ Stralsunder Pott oder $\frac{1}{4}$ Stübgen.
$71\frac{31}{39}$ Straßburger Pinten.
$57\frac{7}{49}$ Wiener Seidel.

ausmachen.

§. 8.

Ein schlesischer Thaler hat 24 Kaisergroschen, weswegen folgende Reductions-Tabelle der schlesischen Thaler zu Reichsthalern nicht undienlich seyn wird.

Schles.

Schlesischer Thlr.	thut	Rthl.	Schill. Schles.	Schlesischer Thlr.	thut	Rthl.	Schill. Schles.
¼	—	—	6	28	—	22	12
½	—	—	12	29	—	23	6
1	—	—	24	30	—	24	—
2	—	1	18	31	—	24	24
3	—	2	12	32	—	25	18
4	—	3	6	33	—	26	12
5	—	4	—	34	—	27	6
6	—	4	24	35	—	28	—
7	—	5	18	36	—	28	24
8	—	6	12	37	—	29	18
9	—	7	6	38	—	30	12
10	—	8	—	39	—	31	6
11	—	8	24	40	—	32	—
12	—	9	18	41	—	32	24
13	—	10	12	42	—	33	18
14	—	11	6	43	—	34	12
15	—	12	—	44	—	35	6
16	—	12	24	45	—	36	—
17	—	13	18	46	—	36	24
18	—	14	12	47	—	37	18
19	—	15	6	48	—	38	12
20	—	16	—	49	—	39	6
21	—	16	24	50	—	40	—
22	—	17	18	51	—	40	24
23	—	18	12	52	—	41	18
24	—	19	6	53	—	42	12
25	—	20	—	54	—	43	6
26	—	20	24	55	—	44	—
27	—	21	18	56	—	44	24

Schles.

Schlesischer Thlr.	thut	Rthl.	Schill. Schles.	Schlesischer Thlr.	thut	Rthl.	Schill. Schles.
57	—	45	18	76	—	60	24
58	—	46	12	77	—	61	18
59	—	47	6	78	—	62	12
60	—	48	—	79	—	63	6
61	—	48	24	80	—	64	—
62	—	49	18	81	—	64	24
63	—	50	12	82	—	65	18
64	—	51	6	83	—	66	12
65	—	52	—	84	—	67	6
66	—	52	24	85	—	68	—
67	—	53	18	86	—	68	24
68	—	54	12	87	—	69	18
69	—	55	6	88	—	70	12
70	—	56	—	89	—	71	6
71	—	56	24	90	—	72	—
72	—	57	18	100	—	80	—
73	—	58	12	1000	—	800	—
74	—	59	6	2000	—	1600	—
75	—	60	—				

§. 9.

Endlich sollte mancher verlangen, daß auch etwas von mährischen Weinen allhier zu gedenken sey. Es werden aber solche nirgendhin auswärts vertrieben, sind wegen vielen Weinsteins den Podagristen, und denen, die nach der Colik brächig worden, nach dem Zeugniß der Aerzte schädlich, und also auswärts unbekannt: weswegen denn auch allhier davon geschwiegen wird.

Das eilfte Kapitel.

Von österreichischen Weinen.

§. 1.

Gleichwie die österreichischen Lande überhaupt in Ansehung ihrer Produkten unter die gesegnetesten Gegenden mit zu rechnen sind; Also findet sich darinnen auch ein ziemlicher Weinwachs, welcher unter den deutschen Weinen, in Ansehung der Güte, mit unter die edlern gesetzt zu werden verdienet; dahero auch einiges Commercium auswärts damit getrieben wird. Es sind die Oesterreicher, mehrentheils rothen Weine nicht unangenehm zu trinken, nur ist man der Meynung, daß sie wegen des vielen Weinsteins nicht gar zu gesund wären; besonders aber Ausländern: und es ist uns wirklich eine Stadt in Deutschland bekannt, da

da ein gewisser Kaufmann, welcher doch sehr diät lebte, vor einigen Jahren gestorben, dessen in den besten Jahren geschehenes Ableben die Aerzte lediglich dem, obschon mäßigen Gebrauch des österreichischen Weines zugeschrieben haben. Uebrigens ist der Weinbau in diesem Erzherzogthum allenthalben nicht gleich stark. Bey dem Kloster **Neuburg** unweit Wien wächset der Wein in solcher Menge, daß man saget, es habe dieses Kloster einen rinnenden Zapfen, oder es habe Wein genug, wenn gleich Jahr aus Jahr ein derselbe aus einem offenen Zapfen wegliefe. Zu **Wippach** in dem Herzogthum Crain wächst ein Wein, welchen man den **Kindermacher** heißt.

§. 2.

Den Einkauf dieser Weine kann man gar füglich in **Wien** besorgen lassen, indem daselbst große Niederlagen von österreichischen Weinen gehalten werden. Der **Wiener** Eymer hält 3310 pariser Kubiczoll in seiner ganzen Größe: man wird also bey Einkauf eines solchen wienerischen Eymers bekommen zu

Berlin	$58\frac{4}{57}$	Maaß.
Braunschweig	$18\frac{124}{177}$	Stübgen.
Bremen	$20\frac{55}{80}$	Stübgen.
Breßlau	$94\frac{20}{35}$	Quart.
Cassel	$32\frac{14}{103}$	Maaß.
Cölln am Rhein	$174\frac{4}{19}$	Pintgen.
Danzig	$38\frac{46}{173}$	Stoff Weinm.
Dreßden	$68\frac{23}{24}$	Maaß.

Frankfurth	$143\frac{21}{23}$	Schoppen.
Hamburg	$72\frac{68}{91}$	Quartier.
Heidelberg	$29\frac{6}{116}$	Maaß.
Königsberg	$57\frac{4}{58}$	Quart.
Leipzig	$59\frac{6}{56}$	Kannen.
Lübeck	$143\frac{21}{23}$	Glanken.
Maynz	$35\frac{20}{94}$	Maaß.
Nürnberg	$62\frac{24}{53}$	Visirmaaß.
Ebendas.	$66\frac{1}{5}$	Schenkmaaß.
Prag	$137\frac{11}{12}$	Seidel.
Regenspurg	$137\frac{11}{12}$	Seidel.
Stettin	$89\frac{17}{37}$	Nösel.
Stralsund	$67\frac{27}{49}$	Pott.
Straßburg	$84\frac{34}{39}$	Pint.
Zelle	$68\frac{23}{24}$	Quartier.

§. 3.

In den österreichischen Landen hat man zu Einkauf dieser Weine conventionsmäßiges Kaisergeld nöthig. Der Conventionsfuß gehet bekanntermaaßen dahin, daß eine feine Mark Silber zu 20 Gulden oder 13 Thlr. 8 Gr. ausgemünzet worden; und der Entzweck dabey ist, daß die Silbermünze mit den Pistolen oder Louisd'or zu 5 Thlr. gerechnet, al pari gelten könne.

Man hat also in den kaiserl. österreichischen Erblanden ausser den Geldsorten an Souverains, Carlsd'or, Louisd'or, Pistolen, Ducaten, welche von folgenden Goldgewichte seyn müssen, nämlich:

1 Ducaten soll wiegen 60 Aſs.

1 Carld'or 2 Ducat. und 47 Aſs. reich.

1 hal-

1 halber Carld'or 1 Ducat. und 24 Aſs. ſcharf.
= viertels Carld'or 42 Aſs. ſcharf.
= Mard'or 1 Ducat. 51 Aſs. reich.
= halber Mard'or 56 Aſs. ſcharf.
= Souverain 3 Ducaten und 10 Aſs.
= halber Souverain 1 Ducat. 35 Aſs.

Eine franzöſiſche, ſpaniſche oder andre deutſche Doppie oder Piſtole 1 Ducat. 55 Aſs. ſcharf.

Ein franzöſiſcher Sonnen- oder Schildlouisd'or 2 Ducaten 20 Aſs.

Nachſtehende conventionsmäßige Silbermünzen:

Speciesthaler zu 2 Kguld. deren 10 auf die feine Mark gehen.
— Gulden 20 auf die Mark.
— halbe Gulden 40 auf die Mark.
XX. Kreuzer oder Kopfſtück 60 auf die Mark.
XVII. Kreuzerſtück.
X. Kreuzerſtück, 120 auf die Mark fein.
Batzen à 5 Kreuzer, 240 die Mark, u. ſ. w.

Und wer nach Wien Wechſel zu bezahlen hat, der muß ſich auſſer der Goldmünze auf doppelte, ganze und halbe Guldenſtücke, ingleichen 17 Kr. und 7 Kreuzer gefaßt machen, weil andre Sorten zur Wechſelzahlung nicht angenommen werden. Das Uſo iſt von 15 Tagen und ſind daſelbſt 3 Reſpecttage.

Das zwölfte Kapitel.

Vom Tyrolerwein.

§. 1.

Die gefürstete Grafschaft Tyrol hat in ihren bergigten Gegenden einen gesegneten Weinwachs. Die besten wachsen längst dem Fluß Etsch, welche man dahero Etschweine heisset. Dieser Fluß ist in demjenigen Theil Tyrols, welcher nach Italien zu lieget, und an dasselbe gränzet, befindlich: und die daran wachsenden Weine haben vieles von dem italiänischen Gusto an sich. Sie fallen von beyderley Farbe, aber man hält am meisten von den rothen. Diese rothen haben eine sehr dunkle ins violette fallende Farbe, und beym trinken etwas kältendes, auch einen besondern Nachgeschmack. Wenn sie jung sind, so führen sie insgemein noch etwas Bodensatz bey sich; welches ihnen auch bleibt, wenn sie auf Bouteillen gezogen werden. Ueber 4 = 5 Jahr halten sie sich nicht, man muß dahero sie wohl warten, wenn sie nicht verderben sollen. Insonderheit darf man sie in großen Fässern nicht anstecken: denn wenn sie lange am Zapfen gehen, werden sie schaal und verderben solchergestalt, daß sie auch nicht einmal Eßig geben.

Die Traminer oder Marziminer haben den Namen von dem Dorfe Tramin an der Etsch

gelegen,

gelegen, sind röthlich, einige mehr, andre weniger, und werden vor die besten gehalten.

Hierauf kommen die Brixener, unter welchen sonderlich die rothen sehr berühmt sind. Die Aerzte wollen, daß man solche, weil sie sehr stark sind, mit Wasser brechen soll.

Dann folgen die um Botzen herum gewachsene: welches gleichfalls herrliche Weine sind.

Die von Trient gehören unter die guten Sorten.

Die blanken, so in der Gegend nach Grätz und Görz zu wachsen, sind dick von Substanz, und führen den Gries häufig ab. Wenn man aber selbige hernach zu trinken unterläßt, so höret der Abgang des Grieses auch auf, wie solches Bened. Sylvaticus Cent. III. Cons. 72 an sich selbst wahrgenommen.

§. 2.

Brixen, Botzen und Trient sind also diejenigen Orte, wo man die Tyrolerweine aus der ersten Hand kaufen kann; und findet sich besonders auf den Botzener zwoen großen Jahrmärkten, davon der eine am Mitfasten, der 2te aber zu Egydii fällt, und jeder 14 Tage währet, bequeme Gelegenheit darzu. Es hält diese Stadt, auf welche nur in besagten Jahrmärkten oder Messen trassiret zu werden pfleget, Buch und Rechnung in Gulden, Kreutzer und Pfennigen: den Gulden zu 60 Kreutzer, den Kreutzer zu 4 Pfennige courrant. Der Thaler courr. hat

90 Kreutzer, in Wechselgelde aber 93 Kreutzer. Ein hundert Thaler Wechselgeld thun 130 Thlr. courrant. Demnach

Botzen

giebt	auf	empfängt
96 thlr. giro m. o. w.	Augspurg	100 thlr. Augsp. giro.
97 thlr. courr. m. o. w.	Frankfurth	100 thlr. Münze.
101 thlr. courr. m. o. w.	Leipzig und Naumburg	100 thlr. courr.
98 thlr. courr. m. o. w.	Nürnberg	100 thlr. courr.
74 thlr. giro m. o. w. oder	Wien	100 thlr. Cassageld.
99 thlr. courr. m. o. w.	— —	100 thlr. Wiener.

Die wirklichen Münzen sind wie im Oesterreichischen.

§. 3.

Wer aber darzu keine Gelegenheit oder Bekanntschaft hat, der kann nicht besser thun, als wenn er dergleichen Tyrolerweine sich von Augspurg verschreibet: als welches in besonderer Verbindlichkeit mit dem Tyroler Commercio stehet. Er zahlet daselbst deutsches Reichsgeld. Den Reichsthaler zu 90 Kreutzer oder 30 Kaisergroschen. 1 Gulden 60 Kr. oder 15 Batzen 1 Schill. oder Kaisergr. 3 Kr. oder 12 leichte Pfenn. 1 Kr. 4 Pfennige. 1 Batzen 4 Kr. oder

16 Pfen-

16 Pfennige. In dergleichen Münze wird auch Buch und Rechnung gehalten, und

Augspurg

giebt	auf	empfängt.
98 thlr. courr. m. o. w.	Frankfurth	100 thlr. Münze.
106 thlr. giro m. o. w.	Hamburg	100 thlr. bco.
101 thlr. courr. m. o. w.	Leipzig	100 thlr. courr.
99 thlr. courr. m. o. w.	Naumburg	100 thlr. Louis-blanc. *)
100 Guld. courr. m. o. w.	Nürnberg	100 fl. courr. in Nürnberg.
99 Guld. courr. m. o. w.	Wien	100 fl. courr. in Wien per Cassa.

Und ist übrigens das Gemäß beynahe dem Regenspurger gleich: Die Tyrolerweine werden mehrentheils in Fässern zu 2 Ohmen oder 4 Eimer verführet. Das Uso ist in Augspurg von 15 Tagen nach der Acceptation, und sind daselbst 5 Respectstage, die Sonn- und Festtage ausgeschlossen. Wer in St. Gallen, davon wir bey Gelegenheit der Schweizerweine gedacht, Bekamtschaft

*) In Chursachsen war sonst die Wechselzahlung Louisblancs, und aufs Hundert konnten 25 thlr. in Sächs. $\frac{1}{12}$ und $\frac{1}{24}$ mit gezahlet werden. Weil aber die Louisblancs rar wurden, so wurden zwar dieselben fingirt beybehalten, und die Wechselmünze in Louisd'or à 5 thlr. gezahlet, jedoch müssen auf 100 4½ pro Cent zugerechnet werden.

schaft hat, dürfte auch von dar die Tyrolerweine mit bekommen können; und Regenspurg oder Salzburg kann auch darzu behülflich seyn.

Das dreyzehente Kapitel.

Vom Neckarwein.

§. 1.

Der Neckarstrom ist es, so diesen Weinen den Namen giebt. Es entspringt derselbe in der zum schwäbischen Kraise gehörigen Grafschaft oder Fürstenthum Fürstenberg, durchfließet sodann das rothweilische Gebiete, die Grafschaft Hohenberg, das Herzogthum Würtemberg und das zur Unterpfalz gehörige Creichgov; allwo er bey Mannheim in den Rhein fället. In diesen Ländern ist es, wo dieser Wein fast durchgehends wächst. Da nun dieses einen Strich von 42 bis 43 deutsche Meilen in der Länge ausmachet, so ist leicht zu erachten, in welcher gesegneten Maaße dieser edle Wein vorhanden seyn müsse. Hauptsächlich sind Würtemberg und Baden die Provinzen, in welchen ein großer Ueberfluß des edlen Rebensaftes anzutreffen. Ja das Herzogthum Würtemberg hat so vortrefflichen Weinwachs, daß es andern Provinzen Deutschlandes damit aushelfen kann. Man zählet nur allein in dem Weichbild oder Markung der Stadt

Stut-

Stutgard über 2600 Morgen Weinberge, daraus man von Anfang dieses Jahrhunderts bis 1735. 200 und 14000, 400 und 32 Eimer erhoben *). Und ob wohl an dem Flusse Kocher im Würtembergischen ebenfalls viel Weine wachsen; so wird doch solcher mit unter dem Namen der Neckarweine verstanden. Sie sind gesund, leicht und wohlschmeckend; daher sagt man Neckarwein, Leckerwein. Crato Consil III. vergönnet denen mit dem Stein- und der Gicht Geplagten einen reinen, nicht sauren und nicht kalkigten Neckarwein, sonderlich der an solchen Orten gefallen, da unter dem Pöbel wenig Podagristen und mit Steinschmerzen beladene sich finden. Guarinonius Consil. 208. verordnet bey Magenschmerzen einen wohl reifen Neckarwein. Und Neudecker in Gerocom: rühmet ihn sehr hoch, und will, daß betagte Leute denselben über Tisch stets gebrauchen sollen.

§. 2.

Die berühmtesten Oerter nun, wo dieser vortreffliche Wein wächset, sind folgende:

Affenthal, eine Gegend in der Ortenau, unweit Straßburg. Der Affenthaler Wein ist bekannt.

Baden, hier sind alle Anhöhen mit den schönsten Weinbergen bebauet.

Bracken-

*) Daher haben die Franzosen ein Sprüchwort:
Si l'on ne cueilloit de Stutgard le Raisin,
La ville s'iroit noyer dans le Vin. d. i.
Wenn man zu Stutgard den Wein nicht einsammlete, so würde die Stadt bald im Wein ersaufen.

Brackenheim, hat gesegnete Weinbergshalden, wie man in dortiger Gegend die Weinberge, so an einem erhabenen Strich in einer langen Reihe wegliegen und zusammen hängen, nennet.

Durlach, hat in seinem Refier herrlichen Wein.

Eyburg bey Durlach, bringt den berühmten Eyburger.

Grezingen, im Amte Durlach.

Heilbronn, die Stadt.

Höpfigheim, ein Dorf im Würtembergischen.

Marpach im Würtembergischen, eine Stadt.

Markdorf, costanzisches Städtgen am Bodensee.

Merspurg, bischöfliche costanzische Stadt am Bodensee.

Mundelsheim, ein Marktflecken im Würtembergischen; alle diese haben vortrefflichen Weinwachs: und hat der Mundelsheimer dieses vor andern Neckarweinen voraus, daß er sich am längsten hält.

Das Neckarthal ist eine gesegnete Weinbergs-Halde.

Pfaffenhofen, ein Marktflecken im Würtembergischen, hat guten Wein.

Das Remsthal, ist eine vortreffliche Weinbergshalde.

Stetten, ein Dorf im besagten Remsthal, ist wegen des daselbst wachsenden herrlichen Weins, Brodwasser genannt, berühmt, welchen man für das allerbeste Gewächs aus denen herrschaftlichen Weinbergen zu halten pfleget. Er ist weiß von Farbe und sehr stark. Stutt-

Stuttgard, die würtembergische Residenz, hat in den sogenannten Kriegsbergen, nordwärts der Stadt, eine Weinbergshalde, deren Gewächs man unter das beste dieser Markung zählet.

Sulzberg, ein Städtgen im Badendurlachischen; welches der daselbst wachsende rothe Wein bekannt macht.

Sellingen, im Amte Durlach, hat Weinbau in Menge.

Untertürkheim und

Uhlbach, haben ergiebige Weinbergshalden.

Wangen, eine Reichsstadt im Würtembergischen, hat guten rothen Wein.

Weinsberg, eine Stadt im Würtembergischen. Es ist ein vortreflich Weinland da.

Das Zabergau, hat ebenfalls dergleichen in Menge.

§. 3.

In Ansehung des Maaßes herrschet in diesen Kraislanden zwar eine Verschiedenheit; doch hat das Herzogthum Würtemberg darinnen eine durchgängige Uebereinstimmung: „wie denn davon Balthasar Bidembach in dem Leben Herzog Christophori folgendes anführet: Noch eine „größere Ungleichheit haben Ihro Fürstl. Gnaden gefunden in Gewicht, Maaß, Eich, „Ellen ꝛc. Da sich gemeiniglich die Ortämter „mit den Anstößern verglichen, unter und gegen „einander aber ganz ungleich gewesen. Wiewohl „nun

„nun die Gleichheit zu treffen aus vielen Ursachen „ganz schwer und beynahe unmöglich geachtet, von „vielen widerrathen und dafür gehalten worden, „wo schon die Vergleichung auf dem Papier gefun„den, so werde doch ohnmöglich seyn, solche ins „Werk zu richten und zu erhalten. Dennoch haben „Ihro Fürstl. Gnaden sich dieser Unrichtigkeit „unterstanden, die Vergleichung mit großer „Macht getroffen, und durchaus also angerichtet: „daß im ganzen Fürstenthum Würtemberg „ein Gewicht, Maaß, Eich, Ehlen. Und „es nun in richtigen Gang, als ob es von viel „hundert Jahren also hergebracht„. Das Weinmaaß bestehet dahero im Würtembergischen in Fudern, Ohmen, Eymern, Kannen oder Maaß und Immi. Ein Immi hält 10 Aich- oder 11 Schenkmaaß.

16 Immi geben einen Würtembergischen Eymer, und 6 Eymer ein Fuder Wein. Es ist übrigens dieses ein großes Maaß; denn ein Würtembergischer Eymer soll viermal so groß, als ein Magdeburgischer seyn.

§. 4.

Was die Münzen und Gelder in dortigen Gegenden anbelanget; so hat der schwäbische Krais, und also auch die am Neckar liegenden Lande ihre Münzen nach dem Reichsfuß ausgepräget. Man hat schwäbische Kreyßthaler und Ducaten; jene von Anno 1694, und diese von 1737. doch gelten auch noch andere darinnen. Denn man hat nicht

nur

nur Hochstiftische Costanz- und Augspurgische, Herzoglich Würtembergische, und Marggräflich-Badensche Münzen; sondern Stadt Augspurgische, Ulmische und andrer Reichsstädte Geld. Anjetzt coursiren darinne ganze und halbe Carlsd'or oder sogenannte Carlinen, halbe Gulden, neun Batzner, drey Batzner, Achtzehner, Sechser, Kreutzer u. s. f. Es sind auch einigermaaßen die bayrischen Maxd'or und neuen Conventionsmünzen im Schwange.

§. 5.

Die Orte, wo dieser Neckarwein mit Vortheil her committiret werden kann, sind erstlich die oben bemerkte Städte, Flecken und Dörfer, wo diese und jene Sorte selbst wächset, und also daselbst aus der ersten Hand gekaufet werden können: hernach und zweytens a) die Stadt Augspurg, als ein Innbegriff von allem schwäbischen Handel: von deren Geld und Wechsel wir im vorhergehenden Kapitel gedacht, und nur noch hinzufügen, daß daselbst dermalen die berühmtesten Banquiers sind, die Herren Johann Carl und Christian von **Münch**, Christian Georg **Köpf**, Christian Friedrich **Kilian**, Georg Matthias von **Pfister**, Joseph **Halder**, die **Rauner**, u. a. m. b) Die Stadt **Weissenburg** am Nordgau an dem Fluß Regnitz, 7 Meilen von Nürnberg, und 2 von Schwabach, eine freye Reichsstadt evangelischer Religion, in welcher die Weinhändler im Kocherthal ihre Niederlage mit Franken- hauptsächlich aber mit **Neckarweinen** haben.

§. 6.

§. 6.

Ein dortiger Eymer hat 3385 pariser Zoll kubischen Innhalts; weswegen damit folgende Gemäß übereinkommen:

$59\frac{22}{57}$ Berliner Maaß.
$19\frac{22}{177}$ Braunschweiger Stübgen.
$21\frac{25}{160}$ Bremer Stübgen.
$96\frac{25}{35}$ Breßlauer Quart.
$32\frac{89}{103}$ Caßler Maaß.
$178\frac{4}{19}$ Cöllnische Pintgen.
$39\frac{23}{173}$ Danziger Stoff Weinmaaß.
$70\frac{25}{48}$ Dreßdner Kannen.
$147\frac{4}{23}$ Frankfurther Schoppen.
$74\frac{18}{91}$ Hamburger Quartier.
$29\frac{21}{116}$ Heidelberger Maaß.
$47\frac{1}{72}$ Königsberger Stoff.
$60\frac{25}{56}$ Leipziger Kannen.
$147\frac{4}{23}$ Lübecker Glanken.
$36\frac{1}{94}$ Maynzer Maaß.
$63\frac{46}{53}$ Nürnberger Visirmaaß.
$67\frac{35}{50}$ Nürnberger Schenkmaaß.
$141\frac{1}{24}$ Prager Seidel.
$141\frac{1}{24}$ Regenspurger Seidel.
$91\frac{18}{37}$ Stettiner Nösel.
$69\frac{4}{49}$ Stralsunder Pott.
$86\frac{31}{39}$ Straßburger Pinten.
$69\frac{4}{49}$ Wiener Seidel.
$70\frac{25}{48}$ Zeller Quartier.

§. 7.

§. 7.

Ehedem, und noch zu Anfange dieses Jahrhunderts, hatten die Würtemberger einen starken Handel mit ihren Neckarweinen nach Bayern und anderswohin: Als aber Bayern durch den verderblichen und aller Handlung schädlichen Krieg in kaiserlich-österreichische Hände kam, und eine Zeitlang darinne blieb; so wurde die Einfuhr derer österreichischen, tyrolischen und fränkischen Weine befördert, und Würtemberg litte also Abgang. In Canstadt am Neckar, im Würtembergischen, wird auch starker Weinhandel getrieben, und selbiger auf dem Neckar auswärts verführet, zu dessen Behuf daselbst beständig ein Herzogl. Würtembergischer Schiffsfactor ist.

§. 8.

Von den in der Unterpfalz wachsenden Neckarweinen sind die Heidelberger die besten, und auch am gesundesten. Nächstdem haben in dortiger Gegend Rohrbach, Leimen, Nußbach, Wiesceloh, Kirchheim, Bruchhausen, Eppelnheim, Weiblingen, Edingen und Neckarhausen, nicht weniger Ladenburg, Weinheim und Neuenheim sämtlich einen guten und gesegneten Weinstock, dessen Gewächse unter dem Namen der Neckarweine verkauft werden. Ein Kennzeichen, wie reichlich diese Gegend mit Weinwachs versehen, war das weltbekannte große Heidelberger Weinfaß, welches in einem unter dem Churfürstl. Schlosse befindlichen Gewölbe

zu gedachten Heidelberg verwahret war, und 133 Juder Wein in sich enthielt. Zu solchem war eine Treppe von 27 Stafeln und ein kleines Brückgen hinüber zu gehen. Es sollen zu dessen 24 großen eisernen Reifen 122 Centner Eisen gebraucht worden seyn. Das Wahrzeichen daran war eine Eule, ein Affe und ein Löwe ohne Zunge, und das Faß an sich selber war so hoch, daß ein Mann mit einer aufgerichteten Pique darinnen stehen konnte: es ist aber in den französischen Kriegen mit Heidelberg selbst ruiniret worden.

§. 9.

Wer nun an diese Orte selbst reisen, oder sich daselbst Bekanntschaft suchen will, der kann diese Weine daselbst aus der ersten Hand bekommen. Ausserdem kann er in der Stadt Heidelberg mit allem wohl versehen werden, und seine Weine auf dem Mayn bis Frankfurth mit leichten Kosten transportiren lassen, wenn ihm der Ort seines Aufenthalts und dessen Lage nicht ein anders anräth, als worüber allgemeine Regeln zu geben sind. Ein Heidelberger Viertel hat 465 pariser Kubiczoll in seinem Gehalt. Diesemnach kommen demselben bey:

$8\frac{9}{57}$ Berliner Maaß.
$2\frac{111}{177}$ Braunschweiger Stübgen.
$2\frac{145}{160}$ Bremer Stübgen.
$13\frac{10}{35}$ Breßlauer Quart.
$4\frac{53}{103}$ Caßeler Maaß.
$24\frac{9}{19}$ Cöllnische Pintgen.

5 $\frac{30}{87}$ Danziger Stoff Weinmaaß.
9 $\frac{11}{18}$ Dreßdner Kannen.
20 $\frac{5}{23}$ Frankfurther Schoppen.
4 $\frac{4}{46}$ Hamburger Quartier.
8 $\frac{1}{58}$ Königsberger Quart.
8 $\frac{1}{4}$ Leipziger Kanne.
2 $\frac{5}{23}$ Lübecker Glanken.
4 $\frac{89}{94}$ Maynzer Maaß.
8 $\frac{41}{53}$ Nürnberger Visirmaaß.
9 $\frac{15}{50}$ dito Schenkmaaß.
19 $\frac{2}{24}$ Prager Seidel.
19 $\frac{2}{24}$ Regenspurger Seidel.
12 $\frac{25}{37}$ Stettiner Nösel.
9 $\frac{24}{49}$ Stralsunder Pott.
11 $\frac{36}{39}$ Straßburger Pinten.
9 $\frac{24}{49}$ Wiener Seidel.
9 $\frac{11}{17}$ Zeller Quartier.

§. 10.

Die Gelder in der Unterpfalz sind dermalen der Conventionsmäßige Reichsfuß, die Mark auf 20 Kaisergulden ausgeprägt, wornach denn alle auf den Kreutzerfuß geschlagene Silbermünze, ingleichen Carolin, Louisd'or, Ducaten ꝛc. reduciret werden, und überhaupt richtet man sich daselbst nach dem Frankfurther Cours: von welchem bey Gelegenheit der Rheinweine ein mehrers gesagt werden soll. Der Neckarwein ist übrigens beym Ausgang im Würtembergischen und andern schwäbischen Kraislanden vielen Zöllen unterworfen.

M 2 Das

Das Vierzehnte Kapitel.

Vom Frankenwein.

§. 1.

Es heißt zwar im Sprüchwort: Frankenwein, kranker Wein; allein es ist dieses nicht vor eine allgemeine Regel anzunehmen. Man hat in dem fränkischen Kraise, wie wir hernach anführen wollen, überhaupt Weine von verschiedener Güte; hauptsächlich aber kömmt es bey diesen Weinen auf die nassen Herbste an. Diejenigen Jahrgänge, welche in nassen Herbsten gefallen, sind nicht so gut als die andern; dahero kommen in diesem Jahrhundert 1700. 1704. 1705. 1706. 1707. 1711. 1712. 1713. 1714. 1719. 1720. 1721. 1725. 1726. 1728. 1732. 1733. 1734. 1735. 1739. 1740. 1741. 1742. 1746. 1747. 1749. 1753. 1754. 1755. 1756. 1760. 1763. Jahr nicht unter die vorzüglich guten Weinjahre in Franken zu stehen. Findet sich aber ein guter trockner Herbst, so werden genug Frankenweine für Rheinweine verkauft. Ein alter guter Frankenwein bekömmt eben die Bittre, als der Rheinwein hat, nur ist der Geruch anders, welches aber der Hundertste nicht verstehet.

§. 2.

Der Vorzüglichste unter den Franken-, ja vielen

ten andern Weinen ist der Würzburger Steinwein. Wovon man das Sprüchwort hat:

zu Bacharach am Rheine,
zu Klingenberg am Mayne
und Würzburg am Steine
sind die besten Weine.

Das reiche Julius Spital allda besitzet die meisten Berge, worauf dieser Wein wächset; Es ist aber überhaupt ein kleiner Distrikt, und wird sehr wenig davon, und noch darzu, sehr theuer verkauft. Es geschieht daher, daß viel 100 Fuder andrer Frankenwein unter dem Namen des Steinweins verkauft wird; welches auch leicht zu beurtheilen, indem der kleine Bezirk, wo der Steinwein wächset, nicht so viel 1000 Fuder Wein geben kann, als vor so viele Leckermäuler, die gern solchen Wein trinken, erfordert wird, hauptsächlich, da der würzburgische Hof das meiste davon zur bischöfl. Kellerey nimmt, daß also diejenigen, welche manchmal in ziemlicher Verschwendung dergleichen Wein auf ihren Tafeln zu haben prätendiren, sich nur die klare Rechnung machen mögen, daß niemals ein Tropfen davon auf dem Stein bey Würzburg gewachsen, sondern, daß es ein andrer guter Frankenwein, als z. E. von dem Dorfe Distelhausen an der Tauber, zwischen Bischofsheim und Lauda, welcher nach den veritablen Steinwein von Kennern vor dem besten gehalten wird; oder auch ein guter Klingenberger, welche Stadt am

Mayn zwischen Schweinfurth und Kitzingen lieget. Der in der Grafschaft Werthheim sowohl am Mayn, als an der Tauber gewachsene Wein ist zu bekannt, als daß man davon viel sollte gedenken: Herr D. Leineweber zu Altorf hat eine besondere Disputation davon geschrieben. Um Ochsenfurth im Bischafthum Würzburg wächst der Frankenwein sehr schön. Schweinfurth hat dergleichen; nicht weniger die in Franken liegenden Churmaynzischen Kellerey-Oerter, Krautheim, Ballenberg, Billigheim, Niederhall, Mühlbach, Nagelsberg, Neudenau ꝛc. Mit einem Worte, fast der ganze westliche Theil vom fränkischen Kraise von der Gegend, wo der Mayn anfängt schiffbar zu werden, bis ins Maynzische, gehöret unter die Weinländer, und es handelt daselbst Bürger und Bauer, Geistlicher und Weltlicher, Juden und Christen mit Frankenwein.

§. 3.

Insbesondere legen sich darauf eine Menge Fuhrleute, welche damit in alle Gegenden Deutschlandes fahren, und ihre Weinladung vor baar Geld verkaufen oder auch vertauschen. Im Chursächsischen Antheil von Henneberg liegt der Flecken Benshausen, wo eine sehr große Menge solcher mit Frankenwein handelnder Fuhrleute wohnet, und einige darunter viele 1000 im Vermögen haben. Bey diesen kann man den Frankenwein ziemlich guten Kaufs bekommen, doch muß man

sich

sich wegen des Maaßes in Acht nehmen. Bekannt ist, daß das Frankengebinde überhaupt kleiner, als anderwärts ist; allein dieses ist noch nicht genug: die bey solchen Fuhrleuten gekauften Weinfässer, wenn sie gleich von einerley Gehalt seyn sollen, auch von aussen so scheinen, sind es dennoch mehrentheils nicht. Das heißt: kauft man bey einem solchen Fuhrmann oder andern fränkischen Weinhändler 2. 3. 4 Ohmen, oder einzelne Eymer; so wird sichs geben, daß immer ein Faß weniger, als das andre hält, ob schon in einem so viel, als in dem andern seyn soll. Und dieses geht so zu: In den Weinstädten Frankenlandes darf niemand seinen erbaueten Wein eher verkaufen, bis er nach der Weinlese Obrigkeits halben aufgeschrieben und eingekellert worden, worauf denn nach Gelegenheit des Weinjahres ein allgemeiner Preiß reguliret wird. Wenn dieses geschehen, kommen die fremden Fuhrleute und Weinhändler, und handeln ganze Keller voll, so wie er in großen Stückfässern lieget, machen den Handel, versiegeln sodann den Keller, bis sie den Wein abholen lassen. Soll nun dieses geschehen, so lassen sie den Wein aus den großen Fässern in die kleinen Ohmen und Eymer, darinnen er verführet wird, und die sie selbst neu machen lassen, abziehen. In diesen neugemachten Fässern steckt ihr Vortheil. Denn obschon dieselben nach dem öffentlichen vorgeschriebenen Maaß verfertiget werden sollen, und die Böttger darzu verpflichtet sind; so wissen sich doch solche Wein-

händler gar meisterlich an die Binder- und Böttgergesellen zu addressiren, welche vor ein Trinkgeld sich leicht bewegen lassen, die zu den neuen Weinfässern gehörigen Tauben gegen die beyden Enden nicht genugsam auszuschneiden, sondern das Holz dicker, als es seyn müßte, zu losen, wodurch denn geschieht, daß ein solches Faß, wenn es zusammengesetzt wird, etliche Kannen oder Maaß weniger hält, als es soll, ohne daß man äusserlich etwas davon gewahr wird. Solchergestalt machen diese Weinhändler aus einem Fuder Wein, so 12 Eymer ausmachen soll, 13. 14 Eymer, und das Gebinde ist äusserlich doch richtig, auch dem Ansehen nach ein Eymer- oder Ohmenfaß, so groß, als das andre.

§. 4.

Wer dahero von solcherley Leuten oder auch überhaupt Frankenwein in Ohmen oder Eymerfassen kauft, (denn die ganzen Stücke haben ihr richtig Maaß) der mache den Handel nicht anders, als auf das Maaß, das sich beym visiren ergeben wird, nicht aber auf den Eymer überhaupt. Auf diese Art muß er sein richtig Gemäß bekommen: Nämlich auf

ein Fuder, 6 Ohmen oder 12 Eymer.
Eine Ohme, 2 Eymer.
Ein Eymer, 50 Maaß Frank.
à 53 pariser Kubiczoll.

Da denn ein solcher Eymer 2650 Kubiczoll halten wird, mithin ein Käufer in einem solchen Eymer

$46\frac{28}{37}$

$46\frac{28}{57}$ Berliner Maaß.
$14\frac{172}{177}$ Braunschweiger Stübgen.
$16\frac{90}{160}$ Bremer Stübgen.
$75\frac{25}{35}$ Breßlauer Quart.
$25\frac{73}{103}$ Caßler Maaß.
$139\frac{9}{15}$ Cöllnische Pintgen.
$30\frac{70}{86}$ Danziger Stoff, Weinmaaß.
$55\frac{10}{48}$ Dreßdner Kannen.
$115\frac{5}{23}$ Frankfurther Schoppen.
$14\frac{102}{182}$ Hamburger Quartier.
$22\frac{98}{116}$ Heidelberger Maaß.
$36\frac{58}{72}$ Königsberger Stoff.
$47\frac{18}{56}$ Leipziger Kannen.
$115\frac{5}{23}$ Lübecker Glanken.
$28\frac{18}{94}$ Maynzer Maaß.
$110\frac{10}{24}$ Prager Seidel.
$110\frac{10}{24}$ Regenspurger Seidel.
$71\frac{23}{37}$ Stettiner Nösel.
$54\frac{4}{49}$ Stralsunder Pott.
$67\frac{37}{39}$ Straßburger Pinten.
$54\frac{4}{49}$ Wiener Seidel.
$55\frac{10}{48}$ Dreßdner Kannen

bekömmt.

§. 5.

Die Zahlung vor sothanen Frankenwein ist verschiedentlich, nach dem Orte des Einkaufs, und da wird der Verkäufer sich selbst die Geldsorten bestimmen: indem der fräänkische Krais zum Theil dem Conventions-Münzfuß beygetreten; zum Theil aber auch nicht. Es könnte aber doch auch kommen, daß gewisse Käufer die Zahlung

von solcherley Weine auf Nürnberg par Wechsel thun müßten; weswegen wir denn mit wenigen dasigen Wechselcours anführen wollen:

Nürnberg hält Buch in Gulden, Kreutzer und Pfennigen, den Gulden zu 60 Kreutzer, und den Kreutzer zu 4 Pfennige, oder in Guld. Schillinge oder Kaiserguld. und Pfennige, den Guld. zu 20 Schill. und den Schill. zu 12 Pf. Die Wechselzahlungen geschehen in Bancogeld, nämlich ganzen und halben Speciesthalern zu 2 und 1 Gulden, welches Geld auch unter courrant verstanden wird. Die 1 bis 15 Kreutzerstücke sind einige pro Cent schlechter und heissen Münze.

Das Uso ist von 15 Tagen, und sind daselbst 6 Respecttage, Sonn- und Feyertage mitgerechnet. Die Briefe à vista müssen jedoch in 24 Stunden bezahlt werden.

Nürnberg

giebt	auf	empfängt
100 Guld. courr. m. o. w.	Augspurg	100 fl. courr.
99 Guld. courr. m. o. w.	Breßlau	100 fl. Cassageld.
100 thlr. courr. m. o. w.	Frankfurth	100 thlr. Edict valuta.
98 thlr. courr. m. o. w.	— —	100 thlr. Münze.
135 thlr. courr. m. o. w.	Hamburg	100 thlr. bco.
102 thlr. courr. m. o. w.	Leipzig und Naumburg	100 thlr. courr. in Leipz. o. Louisbl.

Das

Das Funfzehente Kapitel.

Vom Rheinwein.

§. 1.

Die Rheinweine haben unter den Weinen jederzeit ihren Vorzug behauptet. Sie verdienen es auch, wenn sie gut sind, wegen ihrer durchdringenden Kraft und heroischen Geschmacks. Sie sind insgemein dünner, leichter, auch nicht so süß und hitzig, als die Italiänischen und Spanischen, denn sie steigen nicht so sehr ins Haupt, sondern gehen vielmehr zur Blase, also, daß man solche in größerer Menge, als jene trinken kann. Die Aerzte vergönnen die gelinden und unverfälschten blanken Rheinweine auch denen mit Steinschmerzen, Colik und Schlagflüssen behafteten Patienten: loben den gelblichen Wein wider den Scharbock, den weißen von Mittelalter wider das Erbrechen, die Milzsucht und die Zufälle des Gekröses. Insbesondere rühmet man den Ringauer in Ohnmachten, und hat die Erfahrung, daß der Rheinwein, ob er wohl durch den Urin leicht weggehet, dennoch nähre und fett mache. Derjenige Rheinwein, so man den Gänsefüßer nennet, wird vor den gesundesten gehalten. Gleichwie aber bey jedem Weinbau sich zeiget, daß eine Gegend vor der andern etwas voraus habe; Also ist es auch mit der Rheinischen beschaffen.

§. 2.

Das Rheingau, oder Ringau, das ist diejenige Gegend am Rhein, so zwischen Maynz und Bacharach lieget, ist des eigenen Rheinweines ächtes Vaterland. Denn obschon in den oberhalb Maynz gelegenen Gegenden auch Wein gebauet wird, der mit unter dem Namen des Rheinweines verkauft wird; so ist es doch wirklich keiner, und von jenem in der That unterschieden, ob es gleich nicht alle Weintrinker verstehen. In besagtem Rheingau sind nun wieder folgende Oerter, die sich wegen ihres guten Rheinweins auszeichnen lassen: nämlich Hochheim, Bacharach, Hambach, Pfeffersheim, Ridsberg, Affenstein, Wormsgau und Rüdersheim. Alle diese sind in gutem Ruf; und weil der Weinbau dieser Gegenden ihr hauptsächlichster Reichthum ist; so hat man auch dieses Weinhandels halber besondre obrigkeitliche Anstalten, sowohl zum Besten der Käufer als Verkäufer gemacht.

§. 3.

Vor diesem stund es jedem frey, seine Weine so wohlfeil oder theuer zu verkaufen, wie, wann und an wen, auch so viel er gewollt. Man hat aber befunden, daß dabey sowohl bey den Verkäufern als Käufern viele schädliche Propolia geschehen, welche dem Weinhandel großen Schaden gebracht. Denn die, so viel Gewächs gehabt, haben, um Geld zu bekommen, und viel zu verkaufen,

kaufen, ihre Weine wohlfeiler, als die andern gegeben, dadurch aber die andern gezwungen sind, falls sie anders etwas verkaufen wollen, ihre Weine auch so wohlfeil zu geben, oder gar liegen zu lassen. Hingegen haben die Käufer bisweilen selber, zumal die Reichen, um ihre Mitkäufer zu vertreiben, durch Steigerung des Preißes die besten Parthyen an sich bekommen. Derowegen hat man besonders in dem Städtgen Hochheim die sogenannte Gabelung oder Cavelung eingeführet, womit es folgendergestalt zugehet: Es wird nämlich von Churmaynz, unter dessen Bothmäßigkeit das Ringau stehet, eine gewisse Deputation von etlichen Prälaten gemachet, welche untersuchen müssen, wie viel Stück rheinischen Weins nach vollbrachter Weinlese in diesen oder jenen Distrikt des Ringaues, sonderlich zu Hochheim, gemachet worden. Diese Untersuchung und Aufzeichnung der Weine geschiehet zu dem Ende, damit man nicht allein den Vorrath des Weins erkundigen, sondern auch allen mono- und propoliis vorkommen, und verhindern möge, daß die guten Weine nicht allein weggesuchet, und die schlechten liegen bleiben, oder, daß ein Landmann, welcher eine gute Weinlese gehabt, den andern, seinen Nachbar, im Verkauf keinen Schaden thun könne; diesemnach muß jedweder von desselben Distrikts Unterthanen seine Stücken Wein, die er in dem Herbst (also heisset daselbst die Weinlese) gemacht, bey den Herren Deputirten angeben, worauf solche Weine gekostet, und

durch-

durchgehends schlechte und gute zu einerley Preiß, jedoch dergestalt auf die Auction, welche man Gabelung nennet, gesetzet werden, daß man die Ausprobirte ihrer Güte und Qualität nach, (z. E. wenn deren 600 in dem Hochheimischen Distrikt wären befunden worden, von No. 1. als dem Besten an, bis auf Num. 600, als den in der Probe am schlechtesten befundenen) numeriret. Hierauf gewisse Looszettel machet, von welchem jeder Zettel 2 Stück Rheinwein in sich begreifet, und zwar allezeit 1 Stück von den vordersten, als dem Besten, und 1 Stück von dem hintersten, als dem schlechtesten, welchen sie Kreyer nennen, also, daß der, welcher No. 1. als das beste, ziehet, auch dabey No. 600, als das schlechteste, und der, welcher No. 2 bekommt, auch No. 599 und so fortan, bis endlich in der Mitten 300 und 301 zusammen kommen, nehmen muß, und zwar in dem Preis, welchen die Weinhändler dafür zu geben geboten haben, bey welchem Gebot die Maynzer, als churfürstliche Unterthanen, allezeit den Vorzug haben. Will nach ihnen jemand mehr bieten; so setzet derselbe den Marktpreiß, darnach sich alle diejenigen, so Rheinweine einkaufen wollen, richten müssen. Es sind aber solche Käufer obligiret, die Lotteriezettel bey denen Deputirten der Gabelung zu nehmen, und zu erwarten, was ihnen das Glück vor Stücke in die Hände spielen wolle. So nun z. E. jemand 4 Looszettel bey der Gabelung gewönne, so würde er dafür 8 Stücke Rheinweine bekommen, welche ihm

ihm dann von dem Schreiber der Gabelung angewiesen werden, bey welchem Bauer oder Landmanne er solche abzufordern hat, dem er auch das Geld dafür, dem bey der Gabelungsauction bedungenen Landpreis nach, zu bezahlen hat. Was diejenigen Stückfässer betrifft, welche in der Probe zu schlecht befunden worden, selbige werden nicht mit in die Gabelung gebracht, sondern den Bauern, um solche selbst, so gut sie können, zu verkaufen gelassen, wie denn einige wohl lieber wünschten, daß die Gabelung gar nicht eingeführet wäre, damit sie solchergestalt ihre Weine selbst im Preis, so hoch sie wollten, halten könnten.

§. 4.

Weil nun zu dieser Cavelung die Weinkäufer und Verkäufer von Maynz aus, mehrentheils zu Wasser ins Ringau reisen; so ist festgesetzet, was man dafür den Schiffern vor einen 2 bortigen Nachen vor 1. 2 bis 6 Personen zu fahren giebt: nämlich von Maynz bis

Bieberich, 10 Kreutzer.
Schierstein, 20 Kr.
Walluf, 24 Kr.
Eltvill, 30 Kr.
Erbach, 37 Kr.
Hattenheim, 45 Kr.
Oesterreich, 1 Gulden.
Winkel, 1 Guld. 10 Kr.
Geisenheim, 1 Guld. 20 Kr.
Rüdesheim, 1 Guld. 30 Kr.

Bingen,

Bingen, 1 Guld. 30 Kr.
Asmanshausen, 2 Guld.
Drechtingshaus, 2 Guld. 20 Kr.
Lorch, 2 Guld. 30 Kr.
Bacharach, 2 Guld. 40 Kr.
Caub, 3 Gulden.

Ferner hat man auch nöthig, zu **Walluf** und Budenheim in Ringau queer über den Rhein zu setzen, dahero dieserwegen, nächst einer besondern Verordnung, folgende Taxe den 16 April 1749 publiciret worden.

Taxe, was die nicht gefreyete Personen bey der Zwerchfahrt zu Walluf und Budenheim zu bezahlen.

1) Eine Person, wenn mehrere in dem Nachen, nähe, oder dem Spitzschiff übergeführet werden, zahlt 2 Kr.

2) Wenn ein Reisender allein will übergeführet werden, sollen selbigen die Förger also gleich, ohne mehrere abzuwarten, überführen, gegen Zahlung 4 Kr.

3) Von einem Mann und Pferde, 10 Kr.

4) Von einer Kutsche und 2 Pferde, 20 Kr.

5) Von einem Pferde und Karn, 12 Kr.

6) Von einem Stück Wein, wenn solches mit 2. 3 auch 4 Pferden geführet wird, und im Rückwege der leere Wagen mit denen Pferden, ohne lange zu warten, demnächst ohnentgeltlich übergeführet worden, 1 Guld.

§. 5.

§. 5.

Ueber dieses ist auch in der Stadt Maynz ein öffentlicher Weinmarkt angeleget, weshalben folgende Verordnung ausgegangen ist:

Demnach Ihro Churfürstliche Gnaden von Maynz, Unser gnädigster Herr, bewogen worden seynd, zur Aufnahme des gemein nachbarlichen Commercii bey hiesiger Dero Churfürstl. Residenzstadt Maynz einen Weinmarkt gnädigst zu verwilligen und aufrichten zu lassen; Als haben Höchstdieselbe darüber nachstehende Dero Verordnung ergehen und zu männigliches Nachricht kund machen lassen wollen.

1) Verwilligen Ihro Churfürstl. Gnaden gnädigst, daß von nun an das ganze Jahr über bey allhiesiger dero Residenzstadt Maynz ein beständiger Weinmarkt und stete Niederlage an solchen Weinen, auch Brandteweinen, welche allhier sonst einführig, erlaubet seyn und alles Landesherrlichen Schutzes sich zu erfreuen haben solle.

2) Wird erwähntem Weinmarkt zum Anfange der Platz zwischen beyden Rheincranen, gegen dem Lagerhaus über, auf dem innern Theil des Ufers angewiesen, und erfolgenden Dingen nach mit weitern bequemen Plätzen auf dem Rheinufer dieser Gegenden an Handen gegangen werden.

3) Wird sothaner Platz der Niederlage mit der darzu gehörigen Ausrüstung an Lagerholz zur Zeit unentgeltlich hergegeben, auch von denen der Orten befindlichen Schildwachen vor die Si-

cherheit derer niedergelegten Weinen genaue Obacht genommen, nur hat der Niederleger ein vor allemal von jeder Ohm 4 Kreutzer zum Behuf derer Weinmarktmeister und Visirer zu entrichten.

4) Ist sothane Weinniederlage denen Einheimischen, hiesigen Stadt- und Landeingesessenen sowohl, als auch denen Ausheimischen verstattet.

5) Können die niederlegende Weine in halben und ein- zwey- drey bis 4 öhmigten Fässern nach Belieben bestehen. Die allhier übliche Aich ist hierunten angemerket, gleichwohln lediglich zur Nachricht, mithin männigliches Willkühr.

6) Bleiben hierbey die herrschaftlichen Gebühren allenthalben eben die nämliche, welche von denen in- und ausser der Stadt Maynz verführenden oder darinn verkaufenden Weinen alt herkommlicher Ordnung nach üblich sind.

7) Werden sothane Gebühren gleichergestalten wie in der Stadt von Churfürstl. Rhente erhoben, woselbsten mithin von denen Interessenten ebenermaaßen in Zeiten sich zu melden, und die gewöhnliche Schein zu lösen seynd.

8) Hat der angesetzte Weinmarktmeister auf obiges sowohl, als auf die sonstige gute Ordnung bestmöglichst Obsorg zu tragen, maaßen dessen Instruction und Pflichten mit sich bringen.

9) Wird der zu dem Weinmarkt vor die allda vorfallende Nothdurft ausersehene und verpflichtete dahiesige Bendermeister mit treulicher und fleißiger Arbeit, nach ebenfalls obhabenden Eydspflichten, das behörige Genügen leisten, dessen

sen Arbeitsverdienst aus dem hiernach beygefügten allhier üblichen Binderlohn zu ersehen ist.

10) Faßbinderlohn allhier zu Maynz sowohl vor den Einheimischen als Fremden:

	Guld.	Kr.
Von einer Ohme Wein abzustechen		4
— — Ohme Wein aus dem Keller zu thun . . .	—	4 —
Von einem Stück Wein abzustechen	—	24 —
— — kleinen Faß auszuputzen	—	4 —
— — Zulastfaß auszuputzen	—	6 —
— — Stückfaß auszuputzen	—	10 —
— — öhmigten Reif anzulegen	—	2 —
— — 2 oder 3 öhmigten Reif	—	2 —
— — Zulast Reif anzulegen	—	3 —
— — Stückfaß Reif anzulegen	—	5 —
— — Stückfaß neu auf 2 Schaaren abzubinden und in der Mitten gespriefet	3	30 —
— — Stückfaß ganz neu durchaus zu binden .	4	—
— — Stückfaß an beyden Böden zu verriegeln	—	10 —
— — Zulast Wein einzuledern	—	12 —
— — Stück Wein einzuledern	—	24 —
— — Wiederstich zu machen	—	20 —

11) Die gewöhnliche Aich belangend, so haltet dahier ein Ohm Wein lauter 20 Viertel, trägt aber 21 Viertel.

12) Sollte hierbey irgendwo eine erhebliche Klage sich ergeben, so wird darob die so baldige Anzeige bey Churfürstl. Rhente *), oder der

N 2 Chur-

*) s. die Note unterm 5ten §. des 7ten Kapitels.

Churfürstl. Commercien-Commißion selbsten zu schleunigen Abhülf erwartet, wornach sich männiglich zu richten. Urkundlich Churfürstl. gnädigster Unterschrift und hiervor gedruckten geheimen Canzley Insiegel. So geben Maynz, den 11 December 1750.

Joh. Friedrich Carl, Churfürst.

(L. S.)

§. 6.

Die in dieser Verordnung No. 6 gedachten herrschaftlichen Gefälle von ein- und ausgehenden Wein und Brandtewein sind folgende:

a) Chranengefälle von anlangenden:

Brandtewein, der Ohmen 2 Kreutzer.

Ein Korb oder Küste mit Wein in Bouteillen zu 1 Centner 1 Kr.

Wein, das Stückfaß 16 Kr.

— vor eine Ohme 2 Kr. 1 Pfennig.

— das Fuder 14 Kr.

und statt der gewöhnlichen Chranen Flaschgebühr, vor das Stück 12 Kreutzer, jedoch, was über 10 Stück in einer Ladung ist, davon wird überhaupt nicht mehr, als für eine ganze Flasche, nämlich 2 Guld. bezahlt.

b) In der Rhente Lohneck vor ausgehende oder ankommende.

1 Pipe spanischer Wein 1 Guld. 20 Kr.

1 Fuder Brandtewein 6 Guld. —

1 Stückfaß Wein 6 Guld. 45 Kr.

1 Küste

1 Küste Wein 40 Kreutzer.

§. 7.

Die auf gedachtem Weinmarkt von Einheimischen und Fremden gekaufte Weine müssen nothwendig von dem Ort des Marktplatzes bey den Chranen in der Käufer Logiamenter und Quartiere gebracht werden. Damit nun niemand von den dazu nöthigen Weinführern übertheuret werde, ist folgende Taxe vorgeschrieben:

Von den Chranen an die weitesten Orte der Stadt, als die Gaugasse, Stephansberg, alte Münsterpfort und Bleiche. Vom Stück Wein 1 Guld. von einer Ohme aber 10 Kr.

An den Bock und selbige Revier, 1 Stück 25 Alb. Ohm 8 Kr.

An das rothe Kreutz, Kielstock, Thiermarkt, bis an die Roßmühle auf den Steinweg, die Rose und Judengasse, Stück 1 Guld. Ohmen 8 Kr.

Auf die Marktstraße, Stück 25 Alb. Ohmen 8 Kreutzer.

Auf den Petersweg und Mitternacht, Stück 25 Alb. Ohmen 8 Kr.

Flachsmarkt und Betzelsgasse, Stück 22½ Alb. Ohmen 6 Kr.

Hinter das Dominicaner-Kloster und selbige Revier, Stück 25 Alb. Ohmen 8 Kr.

Dietherpfort, auf den Graben, St. Ignatii und Augustiner Gasse, Stück 25 Alb. Ohmen 8 Kreutzer.

Kirschgarten bis an Hering, Stück 1 Guld. Ohmen 8 Kr.

Gräbengasse, Markt, Schuster- und Quintinsgassen, Stück 22½ Alb. Ohmen 6 Kr.

Heumarkt, Brans, rothen Thurm, bey der Carmeliter- und Leergasse bis an die Mühlpforten, Stück 20 Alb. Ohmen 6 Kr.

Des Schröterlohns

halber ist geordnet: die Churfürstl. Herren Räthe, Assessores und Churfürstl. Bediente zahlen vor das Stück ein- oder auszuschroten, 45 Kr. Der Bürger vor das Stück 50 Kr.

§. 8.

Damit aber alle Weinverfälschung unterbleibe und verhindert werde, so soll ein jeder, so selbst Weinwachs hat, oder sonst einleget, vermöge Churfürstl. Befehls, sich zu deren Pflegung und der dabey nöthigen Binderarbeit keines andern, als eines in der Binderzunft befindlichen und mit Pflichten belegten Meisters oder Gesellen bedienen; gestalten ausserdem den sämmtlichen Bindern sowohl, als Schrötern, Kärchern (Kärnern) und Fuhrleuten ernstlich, und bey geschärfter Strafe, auch bey Verlust ihrer Ehr und Bürgerrechts untersagt ist, an dergleichen Ordnungsmäßig nicht besorgten Weinen, sie mögen gelegen seyn, wo sie wollen, eine Hand anzulegen, sondern von dergleichen verdächtigen Weinen alsbald bey der Obrigkeit Anzeige zu thun.

Der Eyd, den die Bindermeister und Gesellen abzulegen haben, ist dieser:

Daß

daß sie bey denen vorkommenden in allerhand Künstelungen bestehenden Weinverfälschungen zu gemeinschädlicher Ungebühr weder durch sich, die Ihrigen noch andre sich nicht gebrauchen lassen, sondern falls dergleichen Zumuthungen ihnen geschehen, oder sie bey dem Abstich oder sonst an den Weinen dergleichen Verkünstelungen finden und wahrnehmen sollten, oder auch sonst einige Wissenschaft davon haben und überkommen, sie solches, sonder Ausnahme der Person, es betreffe auch wen es wolle, unmittelbar bey Churfürstl. Regierung verschlossen bey ihren Pflichten und abgelegten Eid getreulich ohne Arglist und Gefährde, unter Vorbehaltung der bestimmten Strafe, anzeigen wollen.

§. 9.

Ueber alles dieses sind in sämmtlichen Gasthöfen zu Maynz in den Zimmern Regulative angeschlagen, mit beygefügter Taxe, wie die daselbst einkehrende und logirende Fremde und Gäste in Speise und Trank, auch Quartier für Menschen und Pferde zu halten sind; insbesondere ist auch wegen des allda zu verzapfenden Weines befohlen, damit die Wirthe nach eigner Willkühr den Preiß desselben nicht ansetzen mögen, daß dieselben sich zwar besten Fleißes treulich bemühen sollen, einen guten, unverfälschten reinen Wein anzuschaffen, jedoch schuldig seyn, durch die geschwornen Weinstecher den Wein zuförderst gewöhnlicher

maaßen probiren und taxiren zu lassen, und sich nicht unterstehen, über den taxirten Preiß solchen zu verzapfen, oder anderwärts zu vermengen.

§. 10.

So viel nun den Transport, die gekauften Weine von Maynz wegzuschaffen betrifft, so ist bereits oben im siebenden Kapitel Erwähnung geschehen, was man vor Einrichtung habe, von Maynz aus den Wein auf dem Rhein hinunter nach Cölln und dortige Gegend zu bringen. Hingegen in Ansehung desjenigen Weins, welcher über Frankfurth herauf gehet, sind wiederum besondre Anstalten vorhanden. Dieses kann nämlich ebenfalls zu Wasser geschehen, und zwar durch das von Maynz nach Frankfurth und wieder zurück wöchentlich gehende Marktschiff, welchem die Weinfracht folgendermaaßen vorgeschrieben ist:

a) Zu Berg, (das ist von Maynz nach Frankfurth.)

1 Pipe spanischer Wein, 1 Guld. 20 Kr.
1 Fuder Eßig oder Brandtewein, 6 Guld.
1 Stück Wein, 6 Guld. 45 Kr.

b) Zu Dahl, oder von Frankfurth nach Maynz.

1 Pipe spanischer Wein, 1 Guld. 20 Kr.
1 Fuder Eßig oder Brandtewein, 6 Guld.
1 Stück Wein, 6 Guld. 45 Kr.
1 Küste Wein, 40 Kr.

Im Fall aber Weine über den Rhein hinüber transportiret werden müssen, so geschieht solches

im Sommer über die bey Maynz befindliche Schiffbrücke, Winterszeit hingegen, da diese Brücke abgetragen wird, durch die sogenannten Casseler Förcher, in Nachen.

Auf der Brücke nun giebt Zoll

1) Jede Person zu Fuß ohne Unterschied, 2 Kr.
2) Ein Pferd, es sey an Gütern, Wagen, Karren, oder reutend, mit dem Fuhrmann, 6 Kr.
3) So aber bey einer Fuhr oder einem Pferde 2 Personen sind, 8 Kr.
4) Ein Stück Wein mit dem Wagen und Geschirr, 1 Guld.
5) Eine Halbchaise mit einem Pferde, worinnen 2 Personen sind, bezahlet ohne den Fuhrmann jede 2 Kr.
6) Eine ganze Chaise mit 2 Pferden, 12 Kr.

Denen Casseler *) Förchern hingegen zahlet man vor ihre Mühe des Uebersatzes:

1. Mensch, 2 Kr.
1. Pferd, 8 Kr. Das Geschirr aber ist frey.
1. Stück Wein, sammt dem Wagen, 1 Gulden 30 Kreutzer.
1. Sauer Wasserkarn mit einem Pferde, 12 Kr. Der Karren ist frey.

§. 11.

Endlich ist wegen der Maynzer jährlichen Lätare- und August-Messen zu merken, daß daselbst die

*) Cassel ist ein über dem Rhein drüben gelegner Churmaynzischer Flecken, dadurch der Landweg nach Frankfurth gehet.

die nämliche Wechsel- und Courrentzahlung zu beobachten, als zu Frankfurth der Zeit beobachtet wird. Der Meßzahltag ist der Freytag der zweyten Meßwoche, und stehet bis Nachmittag um 4 Uhr; nach Verfließung dieser Zeit der Schuldner auf des Gläubigers Anrufen durch Zwangsmittel, ohne kostsplittrigen Umtrieb zur Zahlung angehalten werden soll, es betreffe Wechsel oder Rechnung.

Ferner wird das gewöhnliche Intelligenzblatt währender Messe alltäglich aufgelegt, und mittelst desselben jedermann freygestellt, seine Wein- und andre Handel- und Feilschaften, auch das in ein und andern suchende dem Publico bekannt zu machen; zu Vermittel- und Schließung vorkommender Handel und Mercantilcontrakte sind eigne geschworne Mäkler und Unterhändler angenommen.

§. 12.

Solchemnach ist Maynz nächst dem Rheingau zwar der hauptsächlichste Ort, die Rheinweine gut und aus der ersten Hand zu haben; dem ungeachtet lieget bisweilen in Dordrecht und Rotterdam eine solche Menge Rheinwein, daß oft ein Käufer seinen Preiß und Gattung besser, als am Rheinstrom daselbst finden kann. Ferner sind Cölln am Rhein und Frankfurth am Mayn die ordentlichen Stapelstädte des Rheinweins, von da er ferner in ganz Europa verführet wird; inzwischen ist er in Maynz der Ver-

mischung

mischung mit andern Weinen nicht so leicht unterworfen.

§. 13.

Eine Ohme lauter Wein, d. i. abgezogen, ohne Hefen und Trester hält, als obgedacht, in Maynz 20 Viertel. Daselbst und zu Frankfurth hat ein Stückfaß $1\frac{1}{4}$ Fuder oder $7\frac{1}{2}$ Ohmen, 15 Eymer, 150 Viertel, 600 Maaß oder 2400 Schoppen. Ein Maaß begreift 94 pariser Kubiczoll; mithin der Eymer 40 Maaß und 3760 pariser Kubiczoll. Dieser Eymer wird also reduciret in

$65\frac{54}{57}$ Berliner Maaß.

$21\frac{43}{177}$ Braunschweiger Stübgen.

$23\frac{1}{2}$ Bremer Stübgen.

$107\frac{15}{35}$ Breßlauer Quart.

$36\frac{52}{103}$ Caßler Maaß.

$197\frac{17}{19}$ Cöllnische Pintgen.

$43\frac{62}{86}$ Danziger Stoff Weinmaaß.

$78\frac{1}{3}$ Dreßdner Kannen.

$20\frac{120}{182}$ Hamburger Stübgen.

$33\frac{32}{116}$ Heidelberger Maaß.

$67\frac{8}{56}$ Leipziger Kannen.

$163\frac{11}{23}$ Lübecker Planken.

$70\frac{50}{53}$

$70\frac{20}{53}$	Nürnberger Visirmaaß.
$75\frac{1}{5}$	Nürnberger Schenkmaaß.
$156\frac{2}{3}$	Prager Seidel.
$156\frac{2}{3}$	Regenspurger Seidel.
$101\frac{23}{37}$	Stettiner Nösel.
$76\frac{36}{49}$	Stralsunder Pott.
$48\frac{16}{78}$	Straßburger Pinten.
$76\frac{36}{49}$	Wiener Seidel.
$78\frac{1}{3}$	Zeller Quartier.

100 Frankfurther Stübgen geben

$107\frac{7}{39}$ Hannöversche.

§. 14.

Wie bereits gedacht, ist der Maynzer Geld- und Wechselcours einerley, mithin auch die Zahlung, man mag die Weine zu Frankfurth oder Maynz kaufen. Frankfurth hält Buch und Rechnung in Thalern, Kreutzern und Pfennigen, oder in Gulden, Kr. und Pfenn. den Thaler zu 90 Kr. und den Kr. zu 4 Pfennigen. Der Thaler hält auch $22\frac{1}{2}$ Frankfurther Batzen oder 45 Albus, oder 30 Kaisergroschen, oder 74 fingirte Wechsel Kr. Ein Philippsthaler hat 5 Kopfstück, oder 100 gemeine Kr. 82 Wechsel Kr. thun 100 Kreutzer. Das Uso ist, wie sonst gewöhnlich, in Deutschland von 15 Tagen, und sind daselbst 4 Respecttage. Man giebt

giebt	auf	empfängt
102 thlr. Münze m. o. w.	Augspurg u. Nürnberg	100 thlr. courr.
130 thlr. m. o. w. dergl.	Basel und Genf	100 Spec. thlr.
104 thlr. desgl. m. o. w.	Bremen	100 thlr. in ⅔ St.
102 thlr. Münze m. o. w.	Breßlau Prag und Wien	100 thlr. Kaiser-geld.
99 thlr. dergl. m. o. w.	Cölln	100 thlr. courr.
138 thlr. desgl. m. o. w.	Hamburg	100 thlr. bco.
104 thlr. desgl. m. o. w.	Leipzig	100 thlr. courr.
102 thlr. m. o. w.	Naumburg	100 thlr. in Lb.

§. 15.

Wir setzen Bequemlichkeits halber folgende Reduction der Wechselthaler à 74 Kreutzer Frankf. in Reichsthaler von 90 Kreutzer.

Wechsel Thlr.	thun	Rthl.	Kr.	Pf.	41tel Pf.
1/4	—	—	22	2	10
1/2	—	—	45	—	20
1	—	1	—	—	40
2	—	2	—	1	39
3	—	3	—	2	38
4	—	4	—	3	37
5	—	5	1	—	36
6	—	6	1	1	35
7	—	7	1	2	34
8	—	8	1	3	33
9	—	9	2	—	32
10	—	10	2	1	31
11	—	11	2	2	30
12	—	12	2	3	29
13	—	13	3	—	28
14	—	14	3	1	27
15	—	15	3	2	26
16	—	16	3	3	25
17	—	17	4	—	24
18	—	18	4	1	23
19	—	19	4	2	22
20	—	20	4	3	21
21	—	21	5	—	20
22	—	22	5	1	19
23	—	23	5	2	18
24	—	24	5	3	17
25	—	25	6	—	16
26	—	26	6	1	15
27	—	27	6	2	14

Wechsel

Wechsel Thlr.	thun	Rthl.	Kr.	Pf.	41fel Pf.
28	—	28	6	3	13
29	—	29	7	—	12
30	—	30	7	1	11
31	—	31	7	2	10
32	—	32	7	3	9
33	—	33	8	—	8
34	—	34	8	1	7
35	—	35	8	2	6
36	—	36	8	3	5
37	—	37	9	—	4
38	—	38	9	1	3
39	—	39	9	2	2
40	—	40	9	3	1
41	—	41	10	—	—
42	—	42	10	—	40
43	—	43	10	1	39
44	—	44	10	2	38
45	—	45	10	3	37
46	—	46	11	—	36
47	—	47	11	1	35
48	—	48	11	2	34
49	—	49	11	3	33
50	—	50	12	—	32
60	—	60	14	2	22
70	—	70	17	—	12
80	—	80	19	2	2
90	—	90	21	3	33
100	—	100	24	1	23
1000	—	1002	63	3	25
2000	—	2005	37	3	9

§. 16.

In Cölln, wo auch bereits, angeführter Maaßen, ebenfalls eine starke Niederlage von Rheinwein ist, hat im Jahre 1759 die Ohme

vom Jahr	1723	87 Thlr. Wechselgeld.
— —	1735 und	
— —	1736	55 Thlr.
— —	1741	50 Thlr.
— —	1748	45 Thlr.
— —	1753	30 Thlr.

gegolten; als welches einige vorzügliche gute Jahrgänge dieses halben Säculi sind: man darf aber nicht denken, daß der damalige Krieg den Preiß der guten Weine gesteigert habe. Die Franzosen trinken sehr wenig davon. Die schlechten aber sind um deswillen theurer worden, weil die Marketender solche aufgekauft haben. Das cöllnische einzelne Maaß ist im übrigen kleiner, als das frankfurther. Ein frankfurther Eymer hält zu Cölln 50 Maaß, da er zu Frankfurth nur 40 hat. Der Eymer hingegen ist überein. Cölln wechselt wie Frankfurth: hält Buch und Rechnung in Pfund, Schilling und Pfennigen Flämisch: oder in Thaler, Albus und Pfennigen, oder in Thalern, Kreutzern und Pfennigen. Die brandenburgischen ⅔ Stücke gelten 4 pro Cent m. v. w. besser als dortiges courrant. Das Uso ist, wie durchgehends in Deutschland, von 15 Tagen nach Sicht; und sind daselbst 6 Respecttage.

Das

Das Sechzehnte Kapitel.

Vom Mosler Wein.

§. 1.

Die Moseler Weine sind nächst dem Rheinweine die gangbarsten. Sie sind sehr lieblich, sonderlich die blanken, und die wohl reif worden. Am besten sind sie zur Gesundheit, wenn sie nur ein Jahr alt sind, indem sie alsdenn weder sehr trocknen, noch hitzen, auch ohne Wasser getrunken werden können. Den Geschmack aber zu vergnügen, kann ihr Alter nicht schaden. Die von 1746 und 1748 werden gegenwärtig vor die besten Jahrgänge gehalten. Die Mosel fließt durch das Churfürstenthum Trier, jenseit des Rheins an den luxemburgischen Gränzen. Es sind davon keine besondern Gegenden, die vor andern vorzüglich wären, bekannt, man theilet sie nur in die Obermoseler und Niedermoseler. Gute Jahre müssen das beste dabey ausmachen. Doch werden auch diejenigen unter die Moseler Weine gerechnet, und, die im Lothringischen, Luxemburgschen, Lüttichschen, um Löwen und Namur herum wachsen, dafür verkauft.

§. 2.

Der beste Einkauf der Moseler Weine, welche nach verschiedenen Gegenden Deutschlandes

verführet werden, ist die Stadt Cölln, woselbst wir unter vielen in guten Ruf stehenden Weinhändlern Herrn Petzern bekannt machen. Man kann daselbst die beste Ohme Moseler Wein vor 26 = 27 Thlr. bekommen, sie den Rhein herauf nach Frankfurth, und von dar weiter an den bestimmten Ort gehen lassen. Wie man denn auch in Frankfurth bey Herrn Peter Kern wohl bedienet wird.

§. 3.

Der Moseler Wein wird ebenfalls in Stückfässern, Judern, Ohmen und Eymern verkauft. Seine Farbe ist blässer und matter, als desjenigen, welcher um den Mayn herum in der Gegend Gelnhausen gebauet, und auswärts, da er das Feuer des Rheinweins nicht hat, vor Moseler Wein verkauft wird. Man hat sich also wohl in Acht zu nehmen, daß man dabey nicht hintergangen wird. Zur Zeit eines französischen Krieges steiget dieser Wein im Preiße mehr, als der Rheinwein, weil er von den Franzosen mehr, als dieser getrunken wird. Es ist dieser Wein der Verfälschung mit Silberglätte eben sowohl, als der Rhein= und Frankenwein unterworfen, welches sich bey einer ausserordentlichen Süßigkeit desselben vermuthen läßt. Man thut wohl, wenn man ihn auf oben besagte Manier probiret. Siehe das 2 Kapitel.

Das

Das Siebzehnte Kapitel.

Von obersächsischen Weinen.

§. 1.

Der Weinhandel mit obersächsischen Weinen ist von keinem großen Umfange, wenn man dasjenige ausnimmt, was davon nach Hamburg und Bremen an die sogenannte Weinkocher versendet wird. Unter obersächsischen Weinen verstehen wir hier die in Meißen, der Lausitz und Thüringen erbaueten Weine.

Die Pflanzung des Weins in den sächsischen Landen, sonderlich bey Meißen und desselben Gegenden, setzen einige noch über das 888 Jahr hinaus, und Peccenstein behauptet, daß um selbige Zeit schon der böhmische Heerführer Suante Polcus viel Weingärten bey der Stadt Meißen in dem gethanen Einfalle verwüstet habe.

Die vornehmsten Weingebirge, sonderlich um Meißen sind, Zadel, Zscheila, Ponitsch, Gröbern, Rotschberg, Oberau, Zaschendorf, Cölln, Ober- und Niedersparre, Seenewitz, Coßwigk, Rezelberg Zeitzschewig, Radebeil, Wachwitz, Lößnitz, Dracha und Loschwitz. Sodann weiter über Dresden und Pirna, allwo die Siptitzer Gebirge gar bekannt sind; wie auch etlicher Orten um Zeiz und Weißenfels.

Zu den Thüringischen gehören die Naumburger, Eulauer, Ichteritzer, Freyburger, Erfurther und Jenaischen, Klingischen und Creuzburger, unter welchen die Jenaischen die schlechtesten sind.

In der Lausitz hat man die Weine um Guben herum, zu Meyersdorf bey Soran, und zu Fürstenberg an der Oder, unter der Herrschaft Neuenzelle, einem Städtgen im Gubenschen Kraise.

§. 2.

Zu Beförderung des Handels mit diesen Weinen ist schon Anno 1684 von hochlöblicher Landschaft und gewissen hierzu niedergesetzten Herren Räthen die Einfuhre der fremden Weine und Consumtion derselben von dem gemeinen Mann, der Landes Wohlfahrt schädlich erachtet, und auf gewisse Maaße bey hoher Strafe verboten worden; allein es ist solches, weil denen Burg- und andern Kellern der freye Verkauf ohne einigen Aufschlag verstattet worden, nicht zur Wirklichkeit gediehen. Ingleichen ist damals von einigen Dresdner Kaufleuten der Vorschlag aufs Tapet gebracht worden, wie die sächsischen Weine nach Hamburg und Holland zu verfahren und mit Nutzen allda zu debitiren wären; dieser Vorschlag ist aber ebenfalls nicht unterstützet, obschon auf ergangene Intercessionales, von Churbrandenburg die Hälfte der Zölle und alle andre sonst gewöhnliche

liche Abgaben zu Wasser und Lande bis nach Hamburg durchgehends bey diesem Negotio remittiret und schriftliche Erklärung darüber ausgestellet worden.

§. 3.

Gleichwie es nun damals mit dem auswärtigen Debit dieser Weine schwer gehalten; Also dürfte es damit vors künftige auch nicht so leicht geschehen seyn. Das beste Mittel wäre wohl dieses, wenn man diese Weine zu veredlen suchte; ohnfehlbar würden sie sodann eine stärkere Consumtion finden. Ueber diese Veredelung wollen wir einige Erfahrungen anführen.

Es hat der bekannte D. Becher in seinen Schriften gezeiget, wie man alle abzugährende Säfte, sonderlich aber den schlechten Landwein, vermittelst einer längern Fermentation viel stärker, edler und angenehmer machen könne. Denn was dem unedlern Landwein wegen der Lage die Natur versaget, das kann ihm durch diesen Weg, dadurch aber gleichsam eine mehrere Reife beygebracht werden. Diejenigen, denen solches vernünftig geschienen und damit Versuche angestellet, haben besonders darzu die sogenannte Untergähre erwählet. Ein gewisser erfahrner Hauswirth ließ daher die besten Trauben des Uchteritzer, Weissenfelser und Naumburger Weins besonders lesen, die Beeren aber von den Kämmen abpflücken. Und eben dieses nahm er auch mit Jenaischen ro-

 then

chen Weintrauben vor. Von jener und dieser Art nahm er den ersten Most oder Vorsprung, und ließ denselben in sehr veste mit eisernen Reifen wohl versehene Fässer zur Gährung füllen, verspündete die Fässer oben und allenthalben sehr veste, legte auf einen jeden Spund eine starke breterne Presse, und setzte eine veste Stütze darauf, die oben an einem Balken der Decke in der Gährungskammer sehr gedrange anstieß, und also zwischen selbigen und dem Fasse mit Gewalt getrieben werden mußte. Und solchergestalt mußte der Wein unter sich gähren. Darauf zog er ihn gewöhnlicher maaßen das erstemal auf ein Faß, darinnen Rheinwein gelegen hatte, den rothen Jenaischen aber in ein Burgunder Weinfaß, ließ ihn liegen, und als er wiederum, welches oft geschieht, unter sich zu brausen anfieng, verwahrete er das Faß, wie das erstemal, damit die Gährung abermals unter sich in demselben vorgehen möchte. Und darauf zog er den Wein auf andere resp. Rhein- und Burgunder Weinfässer, nachdem er sich gesetzet und abgehellet hatte. Er ließ ihn also eine Zeitlang liegen, und erfuhr endlich, daß der Wein immer heller, schöner und derjenigen Art des Weins an Farbe, Geruch, Stärke und Geschmack ähnlicher, ja überhaupt edler wurde, je länger er auf solchen Fässern, worinnen Rheinwein, ingleichen Burgunderwein gewesen war, lag. Wenn er aber ja wieder zu gähren anfieng, so wiederholete er in gleichen Umständen die Beförderung der Untergähre, und zog ihn wieder

auf

auf solche Fässer ab. Solchergestalt machte dieser Hauswirth aus einem weißen Naumburger- oder Uichteritzer Wein einen vortrefflichen Rhein- und aus einem Jenaischen rothen Wein, einen Burgunder Wein, welchen letztern er nachmals auf Burgunder Weinbouteillen ziehen ließ, und denen besten Kennern vorsetzte, die ihn dafür erkannten. Mit Erfurther Wein ist dergleichen Probe gemacht und gut befunden worden.

Man siehet hieraus leicht, wie bey dieser Art die schlechten Landweine zu verbessern, die Meynung zum Grunde liege, daß durch die gedachte Untergähre der Abgang vieler edlen geistigen Theile, welcher bey dem Brausen des Mostes dieser an sich damit wegen ermangelnder Reife und zulänglicher Kochung des Mosts in der Traube gar schlecht versehenen Weinen entstehet, verhütet, alles Süße recht aufgelöset und ausgezogen, das Grobe, Sauer und Herbe aber zu Boden gestoßen werden möchte.

§. 4.

Eine andre Art, die Landweine zu veredeln, hat der bekannte Glauber mittelst der Concentration vorgeschlagen. Er beschreibt selbige folgendergestalt: Man müsse den ausgepreßten Most, ehe er brauset, in besondern Gefäßen kochen, die unnütze Feuchtigkeit und das Wasser wegtreiben und ausdünsten lassen, solchergestalt aber den Saft mehr oder weniger mit seiner Süs-

sigkeit und Säure zur Dicke wie Honig einkochen lassen. Dadurch würden in diesem Safte gleichsam alle Kräfte des Weins gesammlet, in die Enge gebracht und zusammen gezogen. Sechs Ohmen Most giengen solchergestalt in eine Ohme concentrirten honigdicken Weinsafts zusammen, könnten in wenigern Gefäßen mit leichtern Kosten weit und ohne Furcht, daß er verderbe, verführet und an Ort und Stelle erst zu bessern und vortrefflichern Weine gemacht werden. Denn man lasse hernach diesen Saft mit vier, oder, wenn man den Wein recht gut, edel und stark haben will, mit drey Ohmen reines guten und heißen Wassers vermischen, nachdem man erst vorher denselben nur mit laulichtem Wasser solviret und dadurch verursachet hätte, daß der saure Weinstein, der eben solchem Weine eine so große Säure giebet, davon geschieden werde, und in Gestalt kleiner Crystallen anschiesse, die man mit frischem Wasser abwaschen, und absonderlich als den schönsten Weinstein verkaufen oder brauchen könnte. Mit gedachten heißen Wasser nun könnte man den aus dem Weinsaft gewordenen Most gähren lassen, jedoch zugleich von der Quintessenz des Weins oder Weingeists, davon oben gedacht worden, etwas darzu thun, welche nicht nur den Wein hell und klar, sondern ihn auch so stark und edel machen würde, als man denselben haben wollte.

Einige andre, die diesen Proceß versuchet haben, rathen an, man könne von demjenigen Wein,

Wein, welchem ſolcher gemeine Landwein gleich kommen ſollte, nicht nur gedachten Weingeiſt nehmen, ſondern auch ſolchen Wein auf dergleichen Gefäße abziehen, wenn er vergohren hätte, darauf vorhero z. E. Rheinwein gelegen habe.

Elayber hat überdies die Werkzeuge, die bey der Concentration erfordert werden, ebenfalls angegeben. Es wird nämlich darzu erfordert

1) ein kupferner Keſſel, welcher ganz platt wäre, einen ebenen Boden, und einen Rand einer Spanne hoch hätte, mit gutem Zinn, nicht aber mit Bley verzinnt, und unten mit einem Hahne verſehen wäre.

2) Gehöret darzu ein Ofen, darauf der Keſſel geſetzt werden kann, und welcher ſo groß, als dieſer iſt; jedoch muß der Keſſel nur auf das Gemäuer des Ofens dergeſtalt geſetzet werden, damit das Feuer nur ſeinen Boden, nicht aber den Rand berühret. Dieſer darf

3) nur 2 Schuh hoch und vorne mit einer eiſernen Thür, um das Holz hinein zu ſchieben, und das Feuer zu regieren, wie auch hinten mit einen Luftloche verſehen ſeyn, welches aber doch mit einem Steine muß verſetzet werden können: denn auch dadurch muß man das Feuer regieren, damit der Saft nicht zu ſtark kochen, überlaufen und anbrennen möge. Wenn nun ſo viel Saft, als der Keſſel halten kann, bey Holz- Kohlenfeuer beynahe zur Honigdicke eingeſotten, und ſolcher-

gestalt Raum im Kessel wird; so muß man immer frischen Most wieder nachgießen, so lange, bis der Kessel beynahe voll eingesottnen Safts ist. Alsdenn macht man die Luftlöcher zu, damit kein Flammenfeuer unter dem Kessel bleibe, sondern der Most bey einer sanften Glut zur Honigdicke gebracht werde. Denn solchergestalt brennet der Saft nicht an, und wird lieblich wie Zucker. Endlich wird er durch den oben gedachten Abfluß oder Hahn also warm herausgelassen, und kann man hernach wieder neuen Most in den Kessel zur Concentration thun. Da man endlich

4) die Säfte nicht so heiß in Fässer füllen muß, wenn diese nicht zerspringen, oder die Säfte wieder aus denselben laufen sollen; so muß man sie zuvor in einem reinen hölzernen und platten Fasse abkühlen lassen, alsdenn aber erst auf die Fässer füllen, solche zuspünden, und sie also so lange als man will, ohne Verderben verwahren.

§. 5.

Hingegen soll folgende Methode, welche in dem berlinischen Haus- und Reisecalender unter der Ueberschrift: Sauer gewachsene Weine zu erhöhen und zu versüßen, daß der beste Wein daraus werde; die Probe nicht halten.

Nehmet zerstoßene und ausgekörnte große Rosinen, und kochet selbige mit gnugsamen Wasser vier Stunden lang, presset den Saft aus, kochet denselben nach und nach ein, thut so viel Zu-

cker

cker darzu, daß es süße wird, und die Consistenz eines Syrups habe. Dieses vermischet mit ein paar Maaß guten Wein und etwas Breyhahns-hefen, und giesset es in ein groß Faß sauren Wein: bringet das Faß an einen warmen Ort, so wird der Wein zu Most. Wenn dieser Most verbrauset hat, so thut auf eine Ohme anderthalb Pfund der jeztbeschriebnen Tinctur, so werdet ihr aus schlechten sauren Wein den herrlichsten Wein bekommen.

Vielleicht ist bey dieser Probe etwas versehen worden, daß sie nicht gelingen wollen: und vielleicht thut sie bey weitern Versuchen bessere Wirkung.

§. 6.

Es schicket sich vor dieses Werk nicht, in die eigentliche Untersuchung des obersächsischen Weinbaues und die dabey gewöhnlichen Verfahrungsarten einzugehen: Nur dieses führen wir an, die beste Art des Weinbaues sey diese, die besten Sorten von Wein zu pflanzen, und ihn auf solche Art zu warten, daß er zeitig Frucht bringe, doch ohne übertrieben zu werden, und daß er lange daure. Hierinnen bestehet der Nutzen des Eigenthümers sowohl, als des ganzen Landes. Um aber zu beurtheilen, welcher der beste sey, muß man viel Nachdenken und Erfahrung besitzen, welches man doch nicht von einem Menschen allein, und noch weniger von einem armen Weingärtner fordern

kann.

kann. Dies ist eine Sache, die für den Staat gehöret, oder für diejenigen, die demselben vorstehen. Es wäre zu wünschen, daß ein Fürst in seinem Lande von jeder Sorte des Weins, sie möchte gut oder schlecht seyn, einen eigenen Weinberg anlegte, ohne andere Sorten darunter zu mischen, und daß er den davon gewonnenen und ohne den Stengel ausgepreßten Wein besonders aufheben ließe, um die verschiedenen Eigenschaften jeder Sorte zu erkennen. Es ist glaublich, daß alle Weine, die man auf solche einfache Art bereitete, trinkbarer und gesunder seyn sollten, als diejenigen, welche durch eine lange Gährung sich vereinigen müssen, und doch niemals sich so genau vereinigen, daß sie einem unvermischten Weine gleich kämen. Dies würde eine von den schönsten und erheblichsten Erfahrungen in Absicht des Weinbaues seyn.

§. 7.

Doch genug hiervon. Wir bemerken vom sächsischen Weinmaaß folgendes:

In Leipzig rechnet man ein Fuder Wein zu 2 Faß, 12 Eymer, 756 Kannen, 1512 Nösel und 6048 Quartier:

Ein Faß hat 6 Eymer.

Ein Eymer 63 *) Kannen oder 504 Quartier Schenkmaaß, oder 54 Kannen Visirmaaß, welche 81 Dreßdner Kannen geben.

6 Kan-

*) Einige rechnen 64 Kannen.

6 Kannen Visirmaaß halten 7 Kann. Schenkmaaß, oder 9 Dreßdner Kannen.

1 Kanne hat 2 Nösel oder 8 Quartier.

Der Leipziger Eymer ist dem Oberungarischen gleich: der Niederungarische aber hält nur $\frac{3}{4}$; Der Dreßdner Eymer ist $\frac{1}{8}$ kleiner, als der Leipziger, hält also 56 $\frac{7}{8}$ Leipziger Kannen, oder 72 Dreßdner Maaß.

Auf eine Pipe rechnet man 1 $\frac{1}{2}$ Oxhöft oder 5 Eymer, oder 315 Leipziger Kannen.

In Gotha hält ein Fuder Wein 12 Eymer.

1 Eymer 40 Kannen.

1 Kanne 2 Maaß.

1 Maaß 2 Nösel.

Ein Eymer in Erfurth hat 21 Stübgen Wein: und 18 Stübgen Biermaaß. 1 Stübgen 4 Maaß, mithin der Eymer 84 Maaß Wein.

Leipziger Weinrechnung.

Wenn der Eymer beym Einkauf zu stehen kömmt, auf — so beträgt die Visirkanne 54 auf den Eymer.

thlr.	Gr.	Pf.
$\frac{1}{4}$	—	1 $\frac{1}{3}$
$\frac{1}{2}$	—	2 $\frac{2}{3}$
1	—	5 $\frac{1}{3}$
2	—	10 $\frac{2}{3}$
3	1	4
4	1	9 $\frac{1}{3}$
5	2	2 $\frac{2}{3}$
6	2	8
7	3	1 $\frac{1}{3}$
8	3	6 $\frac{2}{3}$
9	4	—
10	4	5 $\frac{1}{3}$
11	4	10 $\frac{2}{3}$
12	5	4
13	5	9 $\frac{1}{3}$
14	6	2 $\frac{2}{3}$
15	6	8
16	7	1 $\frac{1}{3}$
17	7	6 $\frac{2}{3}$
18	8	—
19	8	5 $\frac{1}{3}$
20	8	10 $\frac{2}{3}$
21	9	4
22	9	9 $\frac{1}{3}$
23	10	2 $\frac{2}{3}$
24	10	8
25	11	1 $\frac{1}{3}$

Wenn der Eymer beym Einkauf zu stehen kömmt, auf — so beträgt die Schenkkanne 64 auf den Eymer.

thlr.	Gr.	Pf.
$\frac{1}{4}$	—	1 $\frac{1}{8}$
$\frac{1}{2}$	—	2 $\frac{1}{4}$
1	—	4 $\frac{1}{2}$
2	—	9
3	1	1 $\frac{1}{2}$
4	1	6
5	1	10 $\frac{1}{2}$
6	2	3
7	2	7 $\frac{1}{2}$
8	3	—
9	3	4 $\frac{1}{2}$
10	3	9
11	4	1 $\frac{1}{2}$
12	4	6
13	4	10 $\frac{1}{2}$
14	5	3
15	5	7 $\frac{1}{2}$
16	6	—
17	6	4 $\frac{1}{2}$
18	6	9
19	7	1 $\frac{1}{2}$
20	7	6
21	7	10 $\frac{1}{2}$
22	8	3
23	8	7 $\frac{1}{2}$
24	9	—
25	9	4 $\frac{1}{2}$

§. 8.

Ein leipziger Eymer hat in seinem kubischen Innhalt 3024 pariser Kubiczoll: und solchemnach kommen mit dergleichen Eymer überein:

$53\frac{3}{57}$	Berliner Maaß.
$17\frac{15}{177}$	Braunschweiger Stübgen.
$18\frac{144}{160}$	Bremer Stübgen.
$86\frac{14}{35}$	Breßlauer Quart.
$29\frac{37}{103}$	Caßler Maaß.
$111\frac{15}{19}$	Cöllnische Pintgen.
$35\frac{14}{86}$	Danziger Stoff, Weinmaaß.
63 »	Dreßdner Kannen.
$131\frac{11}{23}$	Frankfurther Schoppen.
$67\frac{1}{5}$	Hamburger Quartier.
$26\frac{8}{116}$	Heidelberger Maaß.
$52\frac{8}{58}$	Königsberger Quart.
$131\frac{11}{23}$	Lübecker Glanken.
$32\frac{16}{94}$	Maynzer Maaß.
$57\frac{3}{53}$	Nürnberger Visirmaaß.
$127\frac{2}{3}$	Prager Seidel.
$127\frac{2}{3}$	Regenspurger Seidel.
$77\frac{21}{39}$	Straßburger Pinten.
$61\frac{35}{49}$	Wiener Seidel.
63	Zeller Quartier.

§. 9.

Da nun der Dreßdner Eymer $\frac{1}{8}$ kleiner als der Leipziger ist, so hält derselbe 2646 Kubiczoll in seinem Begriff: mithin wird ihm gleich kommen:

$46\frac{24}{57}$

$46\frac{24}{57}$	Berliner Maaß.
$16\frac{86}{160}$	Bremer Stübgen.
$14\frac{168}{174}$	Braunschweiger Stübgen.
$75\frac{11}{35}$	Breßlauer Quart.
$25\frac{71}{103}$	Caßler Maaß.
$139\frac{5}{19}$	Cöllnische Pintgen.
$30\frac{66}{86}$	Danziger Stoff.
$115\frac{1}{23}$	Frankfurther Schoppen.
$58\frac{36}{45}$	Hamburger Quartier.
$22\frac{94}{116}$	Heidelberger Maaß.
$45\frac{36}{58}$	Königsberger Quart.
$115\frac{1}{23}$	Lübecker Glanken.
$28\frac{17}{47}$	Maynzer Maaß.
$49\frac{49}{53}$	Nürnberger Visiemaaß.
$110\frac{1}{4}$	Prager Seidel.
$110\frac{1}{4}$	Regenspurger Seidel.
$71\frac{19}{37}$	Stettiner Nösel.
54	Stralsunder Pott.
$67\frac{33}{39}$	Straßburger Pinten.
54	Wiener Seidel.
$55\frac{1}{8}$	Zeller Quartier.

Das

Das achtzehnte Kapitel.

Von den brandenburgischen Weinen.

§. 1.

In der Mark Brandenburg hat Albertus Ursus den Weinwachs zuerst pflanzen lassen. Er bezwang das wendische Land jenseit der Oder gegen das pohlnische und böhmische Gebirge. Dieses war durch die Kriege wüst und öde gemacht. Er ließ deswegen zu Schiff aus Holland, Seeland und Frießland fremde Colonisten und allerley Volk in die Mark Brandenburg bringen, welche er an die äussersten Gränzen gegen Pohlen an der Oder und das Gebirge gesetzt, und von welchen noch heut zu Tage die Sprache um die Stadt Göritz in Pommern an der Oder, und jenseit der Oder nach dem Gebirge gegen Mittag gebraucht wird. Auch hat derselbe viel fränkisch und rheinländisch Volk, an die Oder, da itzund Frankfurth, Crossen und Guben ist, gesetzt, welche alldort anfänglich den Weinwachs gepflanzet *).

§. 2.

Also sind die brandenburgischen Weine ursprünglich von fränkischen und rheinischen Gelege. Sie

*) Brotufs anhältische Khronike 2 B. S. 47.

Sie gehören zwar unter die leichten Weine, haben aber doch keine zusammenziehende Säure, sondern vielmehr eine angenehme Lindigkeit, hauptsächlich in guten Weinjahren. Zu Berlin und Frankfurth an der Oder sind sie nicht so gut, als die Potsdamnischen, Werderischen, Fahrländischen und Schaarmundischen, als welche auf keinem rauhen Kalkgrunde, sondern auf klaren Sandhügeln wachsen. Insbesondere ist der Weinbau um Potsdam herum fast jährlich so reich, daß der gemeine Mann um ein gar schlechtes Geld Wein trinken, und solchen noch darzu ausserhalb Landes versenden kann; wie denn jährlich eine große Menge davon verschicket, und wohl gar von einigen eigennützigen Leuten mit dem Franzwein vermählet wird. Und dieses ist auch der Hauptverkehr, so mit diesen Weinen getrieben wird. Ihn so zu trinken, wird ihn wohl niemand ausser Landes holen.

§. 3.

Der Hauptort oder rechte Niederlage dieser Weine ist Frankfurth an der Oder, woselbst in seinen 3 jährlichen Messen, als Reminiscere, Margarethen und Martini, alles das im Ueberfluß zu haben ist, was die brandenburgischen Lande hervor bringen. Den Transport befördern die Gelegenheiten, daß man aus der Elbe in die Havel, von dar in die Spree, von der Spree nach Berlin, und von dar weiter auf eben diesem Spreefluß durch den von Churfürst Friedrich Wil-

helm

helm dem Großen angelegten Graben in die Oder und so ferner in die Ostsee, oder auch in die Oder aufwärts in Schlesien und Mähren und folglich leichtlich in die Donau kommen kann. Nächstdem haben auch die in der Mittelmark liegende Städte gemeiniglich ihren à droiture nach Hamburg und Lübeck. Und Berlin hat auch 2 große Jahrmärkte auf Lätare und Allerheiligen, wo man alle brandenburgischen Waaren im Ueberfluß haben kann.

§. 4.

Der fremde und ausländische Wein ist in Berlin und den ganzen königl. preuß. und churfürstl. brandenburgischen Landen mit schweren Zöllen und Abgaben beleget. In dem vor einem Jahre neu angerichteten Marienwerder Zoll, war auf jeden Oxhöft fremden Wein 2 thlr. 20 gr. Transito Zoll gesetzet. Der Münzfuß in diesen Landen ist bisher veränderlich gewesen. Sonst hält Berlin Buch und Rechnung in thlr. ggr. und pf. und

giebt	auf	empfängt
97 thlr. m. o. w.	Breßlau	100 thlr. —
130 thlr. m. o. w.	Hamburg	100 thlr. bco.
99 thlr. m. o. w.	Leipzig	100 thlr. courr.

Das Uso ist von 15 Tagen nach Sicht, und sind daselbst noch 3 Respecttage. Und mit Frankfurth hat es die nämliche Beschaffenheit.

§. 5.

In Berlin hat ein Fuder Wein 6 Ohmen; 12 Eymer, 24 Anker, 768 Maaß oder Quartier, oder 1536 Nösel.

Der Eymer hat also 64 Maaß; das Maaß 57 pariser Kubiczoll, einfolglich der Eymer 3648 Kubiczoll. Es vergleichen sich derohalben mit diesem Eymer dem kubischen Innhalt nach:

$20\frac{108}{177}$	Braunschweiger Stübgen.
$22\frac{27}{20}$	Bremer Stübgen.
$104\frac{8}{35}$	Breßlauer Quart.
$35\frac{43}{103}$	Caßeler Maaß.
192	Cöllnische Pintgen.
$42\frac{36}{86}$	Danziger Stoff Weinmaaß.
76	Dreßdner Kannen.
$115\frac{3}{23}$	Frankfurther Schoppen.
$81\frac{3}{45}$	Hamburger Quartier.
$31\frac{26}{58}$	Heidelberger Maaß.
$62\frac{26}{29}$	Königsberger Quart.
$65\frac{8}{56}$	Leipziger Kannen Visirmaaß.
$115\frac{3}{23}$	Lübecker Glanken.
$38\frac{76}{94}$	Maynzer Maaß.
$68\frac{44}{53}$	Nürnberger Visirmaaß.
152	Prager Seidel.
152	Regenspurger Seidel.
$98\frac{32}{37}$	Stettiner Nösel.
$74\frac{22}{49}$	Stralsunder Pott.
$93\frac{21}{35}$	Straßburger Pinten.
$74\frac{22}{49}$	Wiener Seidel.
76	Zeller Quartier.

Das

Das Neunzehnte Kapitel.

Von ungarischen Weinen.

§. 1.

Ob wir schon nicht glauben, daß, wie einige Schriftsteller melden, in Ungarn an den Weinstöcken bisweilen ganz güldne Weintrauben gefunden würden; so ist doch der ungarische Wein ein wahrhaftiger Landesschatz. Er ist zwar sehr hitzig und stark, doch lieblich und eines vortrefflichen Geschmacks. Man theilet ihn in den Oberungarischen und Niederungarischen; zu diesen gehören die Edenburger, Ofener, Neusiedler, Goldberger und St. Georgner; zu jenen aber die Tockayer, Maschlacher, Mischkotzer und Erlauer: unter welchen allen die Tockayer den Vorzug haben, so, daß heutiges Tages fast aller angränzenden Potentaten Tafeln, sonderlich aber der pohlnischen Magnaten mit solchen Tockayer Wein überflüßig versehen seyn wollen, dahero ihnen viele gemeine ungarische Weine unter dem Namen Tockayer Wein verkaufet werden. Es ist dieses daher ersichtlich, weil der Distrikt um die Stadt Tockay viel zu klein ist, als daß darauf so viel 1000 Fuder Wein, als unter diesem Namen verkauft werden, wachsen könnten, hauptsächlich, da der kaiserliche Hofkeller die besten Tockayer Weine an sich nimmt, und aus dem spa-

nischen Xeres Sect und alten Franzwein gar leicht eine Nachahmung desselben gemacht werden kann.

§. 2.

Der ungarische Wein läßt sich bey aller Witterung, nur nicht in der größten Hitze und größten Kälte verführen, und wenn er an Ort und Stelle gekommen, läßt man ihn 14 Tage ruhen. Die Proben werden zwar bisweilen in der stärksten Hundstagshitze versendet, doch werden sie, wenn der Wein gut ist, sich nicht verwandeln, nichts destoweniger muß man sie ein paar Tage abkühlen lassen, ehe man sie probiret. Diese Proben werden theils zur Menage, theils zum Unterricht verschickt: und wenn man sie auskosten will, so muß man wenig auf die Zunge nehmen, von den geringern anfangen und bis zum besten gehen, da man denn von eines jeden Güte urtheilen kann.

§. 3.

Man pfleget diese Weine in Fassen, die einzelne oder doppelte Anthale genannt werden, zu versenden, und derjenige thut allemal besser, so ein doppeltes Anthal, als ein einfaches kauft: weil das Gebinde des letztern fast 12 Kannen stärker ist. Der ungarische Lieferant oder Kaufmann, bey dem man den Wein kaufet, schicket solchen zu weiterer Spedition nach Wien, und stehet bis dahin vor die ungarischen Fuhrleute, daß der Wein unterweges nicht verfälschet werde; es wird auch

der

der Wein gleich Franco Wien behandelt. Von Wien aus gehet er mit deutschen Fuhrleuten weiter, und im Fall man dieserwegen besorgt ist, so muß man seinem Commißionär in Wien die nochmalige Emballage, die daselbst nicht theuer ist, committiren: und auf diese Art bekömmt man den Wein sicher und gut in seine Hände.

§. 4.

Hat man ihn nun bekommen und behörig ruhen lassen, so ist es besser, ihn auf dem Lager zu lassen, als in Bouteillen zu ziehen: Die Fässer aber müssen rein gehalten und zugespündet werden, und weil der Ausbruch wenig zehret, so füllet man ihn etwan quartaliter mit einem halben Nösel auf. Jeder Wein muß aber mit der Art seines Gewächses aufgefüllet werden, die der Tockayer mit Tockayer, der Edenburger mit Edenburger, u. s. w. Sind die Weine auf den Fässern alt, so ziehet man 2 bis 3 Bouteillen aus, und füllet dargegen jungen darauf; dieses geschieht 1 bis 2 mal des Jahres. Ist aber der Wein sehr alt, so wird er auf das Lager eines jungen Weines verstochen. Die Hauptweine bedürfen keinen Einschlag, sondern man nimmt frische Gefäße ohne allen Geruch, thut etwas heisses Wasser hinein, macht den Spund veste vor, schwänkt das Gefäße um, läßt das Wasser ab, und das Gefäße verkühlen und austrocknen; darauf wird der Wein eingelassen. Alte ungarische Fässer werden nicht wieder darzu gebraucht, sondern Rhein- Mosel- oder

Frankenwein darauf gefüllet, und zwar wenn die Mutter oder der Bodensatz von dem ungarischen noch darinnen ist. Es ist dieses vor besagte Weine überaus gut.

§. 5.

Greift man ein Faß an, so fülle man ihn auf wohlverwahrte Bouteillen, die man zur Füllung mit brauchen kann. Die Bouteillen müssen wohl bouchiret, mit frischen Stöpseln versehen, und an einen kühlen Ort auf Bretern umgeleget werden. Hat man sehr alte Weine auf Bouteillen stehen, und siehet, daß sie etwas gezehret haben, so müssen sie mit Tockayer Essenz oder dem besten erfrischet werden.

§. 6.

Folgende Sorten gehören unter die Hauptweine, und haben Anno 1754 in beygesetzten Preisen, versteht sich das Anthal, gestanden:

a) Tockayer Essenz vor 53 Ducaten. Er kostet dreymal mehr Beeren und Arbeit, als der Ausbruch; ist aber auch dreymal besser.
b) Tockayer rother Ausbruch, à 27 Ducaten. Die schwarzen Beeren sind im Lande rar, und die Fabricatur mühsam, aber delicat.
c) Ein Ausbruch, à 19 Ducaten.
d) Ein dito, à 15 Ducaten.
e) Maschlach mit Alant versetzt, delicat, 12 Ducaten.
f) Maschlach stark, schön von Farbe und süß, à 11 Ducaten.

g) ordi-

g) ordinärer Tockayer Wein. Der beste vor 8. der mittlere vor 7. und der geringste vor 5 Ducaten.

Alle diese Weine sind theils süß, theils weinigt, jedoch von guten Geschmack und angenehm.

h) Mischkotzer; der beste vor 7 und der geringste vor 6 Ducaten. Sie sind lieblich und stark.

i) St. Georgen Ausbruch: von diesem hält man nicht viel, weil allerhand Vermischung dabey vorgehet; die Fabrik ist zu Preßburg.

k) Ofener rother Wein; den besten vor 7 Ducaten.

l) Erlauer rother Wein, um eben den Preiß und in gleicher Güte. Beyde Weine sind an Geschmack und Farbe dem Burgunder etwas ähnlich, mehr weinigt, als süß, und können unter Wasser getrunken werden.

Diese Preiße verstehen sich Franco Wien. Die Maschlacher, ordinären Tockayer, Mischkotzer, Ofner und Erlauer werden nicht mit einzelnen, sondern nur in doppelten Anthalen verführet; die übrigen hingegen kann man auch in einfachen Anthalen bekommen.

§. 7.

Ein Anthal enthält 2536 pariser Kubiczoll in seinem Begriff: mithin gehen darein

$44\frac{28}{57}$ Berliner Maaß.

$14\frac{58}{177}$ Braunschweiger Stübgen.

$15\frac{136}{160}$ Bremer Stübgen.
$72\frac{16}{35}$ Breßlauer Quart.
$24\frac{64}{103}$ Caßler Maaß.
$133\frac{9}{19}$ Cöllnische Pintgen.
$29\frac{42}{86}$ Danziger Stoff Weinmaaß.
$52\frac{5}{6}$ Dreßdner Kannen.
$110\frac{6}{23}$ Frankfurther Schoppen.
$56\frac{16}{45}$ Hamburger Stübgen.
$21\frac{25}{29}$ Heidelberger Maaß.
$43\frac{42}{58}$ Königsberger Quart.
$45\frac{2}{7}$ Leipziger Kannen.
$110\frac{6}{23}$ Lübecker Glanken.
$26\frac{92}{94}$ Maynzer Maaß.
$47\frac{45}{53}$ Nürnberger Visirmaaß.
$105\frac{2}{3}$ Prager Seidel.
$105\frac{2}{3}$ Regenspurger Seidel.
$68\frac{20}{37}$ Stettiner Nösel.
$133\frac{9}{19}$ Straßburger Pinten.
$51\frac{37}{49}$ Wiener Seidel.
$52\frac{5}{6}$ Zeller Quartier.

§. 8.

Die Breßlauer Kaufleute handeln auch stark mit ungarischen Weinen. Weil ihnen Ungarn nahe liegt, und ihre Handlung sich ziemlich dahin erstrecket, haben sie gute Gelegenheit darzu. Sie kaufen sie demnach in solchem Königreiche aus der ersten Hand, und bringen sie auf die Leipziger und Frankfurther Messen, da man denn bisweilen einen guten Kauf thun kann. Also hat man dreyerley Wege zu dem Einkauf dieser Weine: nämlich

lich bey gedachten schlesischen Kaufleuten, oder bey wienerischen, oder auch bey ungarischen selbst: und nach Gelegenheit des Orts und der Lage des Käufers kann jeder der vortheilhafteste vor ihn seyn; weswegen sich dabey aufs Allgemeine nichts gewisses sagen lässet.

§. 9.

Was die Zahlung dafür betrifft, so wird sich solche nach dem Ort des Verkäufers richten, der Käufer aber allemal mit Ducaten bestehen können, zumal da dieser Wein mehr nach Ducaten, als nach andern Sorten verhandelt wird. Sollten dabey Wechsel zahlbar werden, so werden solche entweder nach Wien oder nach Breßlau gehen: von beyden haben wir bereits oben bey Gelegenheit der österreichischen und schlesischen Weine Erwähnung gethan, wohin wir uns denn beziehen.

Das Zwanzigste Kapitel.

Von griechischen Weinen.

§. 1.

Unter diesen sind die berühmtesten jederzeit gewesen:

1) der Mitylenische, oder Metelinische, so auf der Insel Lesbus oder Mitylene im Archipelago gebauet wird.

2) Der Moronäische, welcher in der Thracischen Halbinsel gebauet wurde, und nach des Plinius Zeugniß über 200 Jahre sich gehalten.
3) Der Arcadische, so ein getrockneter Wein war: denn die Leute hiengen ihn in Schläuchen an das Feuer, und dörreten ihn wie Salz.
4) Der Corische.
5) Der Andrische, so in der Insel Andrus gewachsen.
6) Der Argische, von der Insel Argo.
7) Der Thasische, so zweyerley war; der eine machte schläfrig, der andere munter.
8) Der Thessalische, ein lieblicher Wein:
9) Der Corinthische, ein herber Wein.
10) Der Rhodische, ein trüber Wein.
11) Der aus der Insel Scio oder Chius.
12) Der Malvasier aus der Insel Candia oder Creta. Dieser ist abermal zweyerley. Eine Sorte wird aus den besten Muscateller Trauben gemacht, und ist goldfärbig, die andre aber wird aus herben Trauben gepresset. Jener wurde vor diesem, so lange diese Insel unter venetianischer Herrschaft war, allein an die vornehmsten venetianischen Edelleute verschicket, itzo aber, da die Türken Herren von Candia sind, achten sie solcher, wie auch der andern Weine gar wenig, da doch vor ihrer Ankunft in Candien jährlich bey zwey hunderttausend Fässer mit beyderley Malvasier in Europa versendet worden. Derjenige Wein, den man in Deutschland vor den Candianischen Malvasier

sier ausgiebt und verkauft, soll ein gemachter Wein und das Recept folgendes darzu seyn:

Man nimmt guten Galgant, Gewürznägelein und Jngber, alles gröblich zerstoßen, und 24 Stunden in Spiritu vini in einem hölzernen wohlvermachten Gefäß eingeweicht, hernach thut man diese Dinge in ein leinen Tuch, hänget sie an einem Faden in die Tonne, in welcher ein guter Claretwein ist, so wird solcher den Geschmack des Malvasiers bekommen.

13) Der Corsuische
14) Der Zantische
15) Der Cephalonische, sind lauter süße Weine, welche überhaupt unter dem Namen griechischer Weine verkauft werden.
16) Der Cyprische und
17) Vin de Naples, oder Malvasier von Napoli di Malvasia, einer türkischen Stadt in Morea.

§. 2.

Alle diese Weine werden, wie andere süße probiret, und den Portugiesischen und Spanischen gleich behandelt und aufbewahret. Man verkauft sie in großen Fässern und Oxhöften. Diejenigen Orte und Gegenden, welche Schiffahrt nach der Levante treiben, sind diejenigen, wo man sie am bequemsten bekommen kann. Hierunter gehöret Amsterdam, Hamburg, Venedig, Marseille und die übrigen in der Provence gelegenen französischen Handelsstädte. Marseille ist besonders derjenige Platz, von da man weitere Gelegenheit haben kann,

kann, auch wohl diese Weine auf den Inseln, da sie wachsen, aus der ersten Hand zu bekommen. Denn dieser Stadt ihr Marktplatz ist mit allerley Nationen, sonderlich mit Türken, Persianern, Armenianern und Mohren, welche alle daselbst Handlung halber sich aufhalten, angefüllet. Die daselbst angekommenen levantischen Waaren gehen häufig und bey ganzen Schiffsladungen wieder nach Holland und England. Was bey dem Handel mit Franzosen zu beobachten, ist bereits oben in dem Kapitel von französischen Weinen angeführet worden; wie man denn auch daselbst Nachricht von dem französischen Geldcours findet. Marseille hält übrigens ebenfalls Buch und Rechnung in Livres, Sols und deniers, wie andre Orte Frankreichs. Das Uso ist von 30 Tagen, und sind allda 10 Respecttage.

§. 3.

Bisweilen werden diese Weine zu Marseille ab- und auf andre Fässer gezogen, deren eines vier dortige Millerolles hält. Eine solche Millerolles begreift 3128 pariser Kubiczoll. Es kömmt also damit überein:

$54\frac{59}{57}$ Berliner Maaß.

$17\frac{119}{177}$ Braunschweiger Stübgen.

$19\frac{88}{160}$ Bremer Stübgen.

$89\frac{13}{35}$ Breßlauer Quart.

$30\frac{18}{185}$

$30\frac{38}{103}$	Caßler Maaß.
$164\frac{12}{19}$	Cöllnische Pintgen.
$36\frac{16}{43}$	Danziger Stoff, Weinmaaß.
$65\frac{1}{6}$	Dresdner Kannen.
$92\frac{12}{23}$	Frankfurther Schoppen.
$71\frac{33}{45}$	Hamburger Quartier.
$27\frac{96}{116}$	Heidelberger Maaß.
$53\frac{54}{58}$	Königsberger Quart.
$55\frac{48}{56}$	Leipziger Kannen.
$92\frac{12}{23}$	Lübecker Glanken.
$33\frac{26}{94}$	Maynzer Maaß.
$59\frac{1}{53}$	Nürnberger Visirmaaß.
$130\frac{1}{3}$	Prager Seidel.
$130\frac{1}{3}$	Regenspurger Seidel.
$84\frac{20}{37}$	Stettiner Nösel.
$63\frac{41}{49}$	Stralsunder Pott.
$80\frac{8}{39}$	Straßburger Pinten.
$63\frac{41}{49}$	Wiener Seidel.
$65\frac{1}{6}$	Zeller Quartier.

Das

Das ein und zwanzigste Kapitel.

Von Weinen aus andern Welttheilen.

§. 1.

Dieses wären die Weine aus unsern europäischen Landen. Wir wollen zwar nicht behaupten, daß keine mehr darinnen bekannt oder vorhanden seyn möchten; allein, die es auch noch seyn möchten, sind nicht von der Art, daß sie eine eigene Stelle in dieser Abhandlung verdienen. Vielleicht stecken sie auch schon unter einer von den angeführten Sorten. Man hat bisweilen Benennungen, die dem Wein mehr zum Spaß, als Ernst gegeben worden sind, und gleichwohl denselben darunter unkenntlich machen. Ein gewisser Cavalier hatte von einem andern ein Präsent von Weinfasern, einer ausländischen Art, erhalten. Er ließ solche an eine Scheuer legen. Der Weinwuchs kam zum Gedeihen, und der Besitzer gewann endlich von diesem Gewächs ein Fäßgen voll Wein, der, weil er ihn besonders in Obacht nahm, einen ausländischen Geschmack hatte, und er nannte ihn, in Ansehung der Scheuer, daran er bey ihm gewachsen, Vin de Scheuro. Diese Benennung breitete sich aus. Er erzählte vielen von seinem Vin de Scheuro, reizete dadurch die Lüsternheit, und viele wollten sich dergleichen verschrei-

verschreiben. Also fehlte nichts als die Menge von diesem Wein, um eine neue Sorte in Ruf zu bringen. Sehet da das Geschlechtsregister vieler zum Wohlleben gebrauchter, an sich aber nichts bedeutender Dinge.

§. 2.

Unter den asiatischen Weinen sind jederzeit berühmt gewesen der Phönicische, Mysische, Lampsakische, Judäische, Samaritanische und dergleichen. Nachdem aber die meisten von diesen Ländern Mahomeds Lehre angenommen, so hat der Weinbau darinnen aufgehöret, weil Mahomed solchen hoch verboten hat; indem er wohl wußte, daß seine Glaubensgenossen, die sich bemühen sollten, ein großes Reich aufzurichten, durch die Lieblichkeit des Weins bald könnten geschwächet, zu den Waffen untüchtig gemacht und vom Feinde in der Völlerey überfallen werden. Er hat also demjenigen, welcher Wein trinken würde, 80 Streiche zur Strafe auferlegt, welche Gewohnheit zwar äusserlich noch sehr unterhalten, heimlich aber von vielen Türken übertreten wird; immittelst werden doch von denen unter ihnen lebenden Christen sehr viel Weinberge gebauet, wovon die Türken die Trauben und Rosinen, die Christen aber den Wein gebrauchen; jedoch ist auch anstatt der Arzney den Türken vergönnet, zuweilen Wein zu trinken.

Die Persianer leben diesem Gesetze Mahomeds so strenge nicht nach, und vermeynen, demselben

schon ein Genüge zu thun, wenn sie nur den Weinstock selbst nicht bauen, sondern diese Arbeit den armenianischen und georgianischen Christen überlassen, von denen sie alsdenn den Wein in guter Quantität kaufen und nach Belieben davon trinken: wie denn der armenische Wein, so zu Toscat wächset, sonderlich gerühmet wird: noch mehr aber derjenige, so in der Stadt Schiras, in der persischen Landschaft Fars, am Flusse Bendomir, wo vor Zeiten die Stadt Persepolis gestanden, wächset, wie er denn auch über des Schachs Tafel getrunken wird.

Man findet auch noch wohl in andern Landschaften Asiens gute Weinberge, als in Natolien bey Smirna, welcher mit dem in der Insel Candia wachsenden gleich geachtet wird, bey der Stadt Jngehu, in Amasien, in Caramanien, Alauduli, zu Aleppo, Tripolis, Damascus und sonderlich Georgien, aber doch nirgends in solcher Menge, daß man einen Weinhandel damit anfangen könnte. Kömmt ja etwas davon nach Europa, so ist es mehr der Seltenheit halber, als zum Verkauf; wer aber dennoch asiatische Weine trinken wollte, der müßte sie bey den Levante-Fahrern kaufen. Der Himmel behüte aber die Deutschen dafür!

§. 3.

Afrika hat, die Barbarey, nämlich Fetz, Tunis, Tripolis und Marocco ausgenommen, wenig Weinwachs; in benannten Provinzen aber ist

er

er vortrefflich, und an manchen Orten giebt es die größten Trauben von der Welt, deren Körner bisweilen an Größe sich den Tauben-Eyern vergleichen sollen. Dieses ist noch ein Ueberbleibsel, der aus dem spanischen Königreich Granada vertriebenen Mohren, welche sich in die Barbarey gewendet, und daselbst den Wein angepflanzet haben, welcher dermaßen wohl gerathen, daß man anjetzo Weinstöcke findet, davon ein Stamm von 2. 3 ja 4 Mannern nicht soll umklaftert werden können, wenn es anders wahr ist. Mit diesem Weinbau müssen sich in der Barbarey die Christen-Sklaven beschäfftigen, den Wein bereiten, zapfen, verkaufen und handthieren, weil diese Arbeit den Mahometanern verboten ist. Das meiste wird aber auch von den christlichen Kaufleuten und Sklaven, wie auch von den Juden getrunken, welche letztere denn auch davon bisweilen etwas nach Europa verhandeln.

In Aegypten wüchse zwar auch Wein, er darf aber von den coptischen Christen vor den Türken nicht füglich gebauet werden; was ja noch gepflanzet wird, muß, ehe es reif wird, abgerissen werden, sonst es von den neidischen Muselmännern, welche nach ihrem Gesetze keinen Wein trinken dürfen, verderbet wird. Daher der ägyptische Wein ganz herbe schmecket.

In Guinea hat man zum ordentlich gewöhnlichen Getränke den Palmwein; welcher aber nicht an Weinstöcken wächset. Wer ihn gewinnen will, bohret ein Loch in den Palmbaum, und hänget

ein Geschirr daran, alsdann triefet derselbe reichlich heraus. Er schmecket fast wie ein guter Most hier zu Lande, hält sich aber länger nicht, als einen einzigen Tag, nach welcher Zeit er zu dem schärfsten Eßig wird.

Die Königreiche Angola und Bengala bringen ausserordentlich große Weintrauben hervor, und in Abyssinien wachsen dergleichen in den Büschen, welche aber der König nur allein keltern läßt; auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung hat man auch etwas von Weintrauben; aber alles dieses dienet nicht zu einem auswärtigen Weinhandel. Was aber den auf den canarischen Inseln gebauet werdenden Canariensect betrifft, davon ist bereits oben in dem Kapitel von den spanischen Weinen berühret worden.

§. 4.

In Amerika hat man vor der Spanier Ankunft von keinem Wein gewußt, bis davon etwas hernach in Peru und Chili gepflanzet worden, welches sehr wohl fortgekommen; dahero man in Peru itzo eine gute Menge Wein in dem Lande hin und wieder zu Kauf herum führet. Eine Traube in Peru giebt so viel Wein, als 2 oder 3 europäische thun.

In Neuspanien hat man auch Weintrauben gepflanzet, welche zwar gute Trauben hervor bringen, die aber nicht zeitig werden.

Im übrigen findet man an keinen Orten in Amerika, weder auf dem vesten Lande, noch in den Inseln, andern Wein, als der aus Europa

dahin

dahin gebracht wird. Denn die Spanier haben es verboten, Weinberge in diesen Ländern mehr anzulegen, damit ihnen der Zoll, den sie von den eingeführten fremden Weinen in selbiger Gegend erheben, nicht entgehe. Solchemnach ist der spanische Wein in Amerika sehr theuer, und kann man daselbst ein Flaschenfutter, mit 12 oder 16 Flaschen, welche zusammen etwa so viel rheinische Maaß betragen, vor 50. 60 bis 70 Reichsthaler verkaufen, da es doch in Spanien um 1 oder 2 Reichsthaler eingekauft wird.

Das zwey und zwanzigste Kapitel.

Von den bey Bezahlung der Weine vorkommenden Geschäfften *).

§. 1.

Unter diesem Geschäffte verstehen wir die einem Weinkäufer zu wissen nöthige Behandlung der Wechselbriefe. Niemand glaube, es sey überflüßig oder gar unschicklich, in diesem Traktat hiervon auch etwas zu erwähnen. Es kaufen nicht lauter gelernte Kaufleute Wein ein; Wir finden an allen Orten Weinschenken, die niemals die Handlung gelernet haben, und dennoch dabey be-

*) s. Versuch einer Einleitung in die Handlungs-Wissenschaft, 6tes Stück.

stehen wollen. Wir schreiben aber auch vor Hauswirthe, welche nur zur eignen Hausconsumtion Weine einkaufen. Alle diese können dabey mit Wechselbriefen zu thun bekommen, folglich wird ihnen auch nöthig seyn, davon einen Unterricht zu erlangen. Wissen sie es schon, so ist nichts leichter, als dieses Kapitel zu überschlagen. Eben so leicht ist es aber nicht, solches hinein zu thun, wenn es einige suchten und nicht finden. Wir glauben also Ursache zu haben, allhier von Wechselbriefen etwas beyzubringen. Doch schreiben wir kein ganzes Wechselrecht.

§. 2.

Ein Wechselbrief ist eine Anweisung, welche man giebt, um Gelder, die man von einen Dritten zu fordern hat, einzunehmen. Derjenige, welcher einen solchen Wechselbrief ausstellet, heist *Trassent* *); der, welcher ihn empfängt, ist der Nehmer; übermacht er ihn an jemand, so heist er *Remittent*; der Bezahler des Wechsels wird *Acceptant*, oder auch der Bezogene, und der, welcher den Wechselbrief in Händen hat, der *Præsentant*, oder der Innhaber genannt. Diese vier Personen sind aber nicht bey allen Wechselbriefen nöthig, indem Wechselbriefe ausgefertiget werden, woran nur zwey, und andre, an denen drey Personen Theil haben.

§. 3.

*) Daher kommen die kaufmännischen Redensarten: Tratta, Wechsel auf jemand [illegible]iren, einen [illegible]selbrief ausstellen: [illegible] [illegible]eben.

§. 3.

Bey der Ausfertigung eines Wechselbriefs ist zu beobachten, daß er deutlich und leserlich geschrieben, und nichts darinnen ausgestrichen, radirt, oder verändert werde. Zu der Form des Wechsels nimmt man die Hälfte eines in der Länge durchgeschnittenen Quartblatts, von gutem Papier, damit es nicht durchschlage. Der Wechselbrief selbst bestehet aus folgenden Stücken, als:

1) Der Ort der Trassirung oder Ausstellung, Datum und Jahr.
2) Die Zeit, wenn er zu bezahlen ist.
3) Die Anzeige, ob er ein Sola, prima &c. ist.
4) Die Summe, welche zu bezahlen ist.
5) An wen, oder an wessen Ordre die Bezahlung zu leisten ist.
6) Von wem der Wirth, und wie er empfangen worden.
7) Auf wessen Rechnung derselbe zu stellen ist.
8) Die Addresse oder der Name desjenigen, der bezahlen soll.
9) Die Unterschrift dessen, der den Wechsel ausstellet.

§. 4.

Alles dieses wird deutlicher aus folgendem Muster von Wechselbriefen zu ersehen seyn.

Leipzig, den 1 Octbr. 1765. thlr. 1000
Louisd'or à 5 thlr.

Einen Monat nach Dato bezahlen Sie gegen meinen prima Wechselbrief tausend Thaler in

Louisd'or à 5 thlr. an den Herrn Jacob Senf, oder an dessen Ordre; den Werth von demselben: Sie stellen solche auf Rechnung, laut Bericht.

Johann Stark.

Herrn
Herrn Caspar Ort
in
Dresden.
Prima.

Zweyter Wechselbrief zu diesem ersten:

Leipzig, den 1 Octbr. 1765 thlr. 1000
in Louisd'or à 5 thlr.

Einen Monat nach Dato bezahlen Sie gegen diesen meinen secunda Wechselbrief (wenn der prima nicht bezahlt ist) tausend Thaler in Louisd'or à 5 thlr. an den Herrn Jacob Senf, oder an dessen Ordre; den Werth von demselben. Sie stellen solche auf Rechnung, laut Bericht.

Johann Stark.

Herrn
Herrn Caspar Ort
in
Dresden.
Secunda.

Anderes Muster:

London, den 15 Octbr. 1765 für 100
Pf. Sterl. à 33 Schill.

A zwey Uso belieben Sie für diesen meinen prima Wechselbrief an die Ordre des Herrn Johann Otto zu bezahlen hundert Pfund Sterling zu drey und dreyßig Schilling Flämisch

Banc.

Banco. Den Werth in Rechnung; Sie notiren solchen laut Advis.

James True.

Herrn
Herrn Johann Paul
in
Hamburg.

Prima.

Wegen der vielfältigen Veränderungen, welche in den Wechselbriefen statt finden können, würden mehrere Vorschriften ohne Nutzen seyn.

§. 5.

Der Ort, wo, und die Zeit, wenn der Wechselbrief ausgestellet worden, machen das erste Stück desselben aus. Wenn ein Wechsel auf gewisse Tage, Wochen oder Monate nach Sicht lautet, so ist der Datum ohne weitere Wirkung, als daß man wisse, zu welcher Zeit er trassiret worden, und daß man ihn von einem andern, welcher von dem nämlichen Innhalt seyn kann, unterscheiden könne. Wenn aber ein Wechselbrief auf so viel Tage, Wochen, oder Monate nach Dato zu bezahlen ist, so bestimmet der Datum die Verfallzeit, und es ist eingeführt, den Datum mit Zahlen zu schreiben.

§. 6.

Das zweyte Stück ist der Zahlungstermin. Man hat vielfältige Arten eingeführet, denselben auszudrücken, als:

1) Acht, vierzehen, oder mehrere Tage nach Sicht.

2) { Acht Tage, vier Wochen u. d. nach Dato.
A Uso, zwey Uso, ein halb Uso.

3) { Den zehnten März, den zwanzigsten dieses Monats,
In bevorstehender Leipziger Michaelismesse.

Die Verfallzeit, nach der erstern Art sie anzudeuten, wird nicht ehender bekannt, bis der Wechselbrief acceptirt geworden. Der Annehmer setzt bey die Annahme den Tag, da solche geschehen, oder da ihm der Wechselbrief vorgezeigt worden; und von diesem Datum an werden so viele Tage gezählt, als der Wechsel besagt.

Die Bezahlungstermine nach der zweyten Art ausgedrückt, werden von dem Tage, an dem der Wechselbrief ausgestellet worden, gerechnet *).

Nach der dritten Art ist die Verfallzeit bestimmt ohne einige Connexion, weder mit dem Datum der Ausstellung, noch mit der Zeit der Annahme zu haben.

Wenn Wechselbriefe a Vista, oder auf Sicht, ausgestellet werden, so heißt dieses, daß die Bezahlung sogleich bey der Vorzeigung zu leisten ist.

§. 7.

In allen Wechselbriefen soll nothwendig angezeigt werden, ob es ein sola, prima, secunda

*) Daher muß man sich das Uso von jedem Handelsplatz, und wie viel Tage darunter verstanden werden, bekannt machen.

da &c. ist, und dieses macht das dritte Stück derselben aus. Rechte Wechselverständige geben selten, oder vielmehr niemals Solabriefe aus, so bald sie auf ausländische Plätze ziehen, weil, wenn ein solcher Solabrief verlohren gehet, viele Weitläuftigkeiten daraus entstehen können. Wenn man einen Wechselbrief einen prima oder ersten benennet, so kann ein secunda, tertia u. s. w. demselben folgen, ohne daß ein weiterer Bericht an den Bezogenen nöthig sey. Gesetzt nun, der erstere werde verlohren, so tritt der zweyte an seine Stelle, und hat in allen Stücken die nämliche Kraft und Wirkung; sollte aber der erste und der zweyte von Handen kommen, so dienet der dritte u. s. w.

Allemal aber hat der Bezogene nur Einen von solchen Wechselbriefen anzunehmen, oder zu bezahlen. Daher wird die Clausel hinzugefüget, als in einem Secunda Wechselbrief: **wenn der *prima* nicht bezahlet ist**, oder in einem tertia, **wenn *prima* und *secunda* unbezahlt sind.** Der Ausdruck: **gegen diesen Wechselbrief**, schlechtweg, ist eben so unbequem als Sola, oder einziger Wechsel, und daher bey rechten Handelsleuten nicht üblich.

§. 8.

Das vierte Stück eines Wechsels ist die Summe: Dieselbe wird ganz oben nach dem Datum angezeigt, doch nur mit Zahlen; in dem Wechselbrief aber muß sie mit Buchstaben ganz

und

und auf das deutlichste ausgedrückt werden. Als tausend Thlr. banco, wenn die Tratte auf Hamburg oder Amsterdam lautet; auf London, hundertdreyßig Pfund, acht Schilling, neun Pence Sterling; auf Deutschland, fünf und achtzig Reichsthaler zwölf gute Groschen in Louisd'or, zu fünf Reichsthaler das Stück: aus Frankreich, tausend Kronen oder Thaler zu sechs und zwanzig Schilling Lübisch banco per Thaler. Nach Frankreich pflegt man hinzuzusetzen: **in Gelder zu dem Preiß dieses Tages** (en Especes au Cours de ce jour.) Dieses wurde vor diesem wegen der öftern Münzveränderungen eingeführt. Wenn man in einer Geldsorte, deren Cours oder Preiß unbekannt ist, trassiret, so kann gesetzt werden: den Werth von tausend Reichsthaler courrant. Der Innhaber des Wechsels und der Bezahler haben sich dann um den Cours zu vergleichen.

§. 9.

Fünftes Stück. Die Anzeige, an wen, oder an wessen Ordre ein Wechselbrief zu bezahlen ist, kann verschiedentlich geschehen. In Wechselbriefen, welche nicht vernegotiiret werden sollen, als deposito Wechsel, und diejenigen, welche auf Venedig und Botzen lauten, wird schlechterdings gesetzet, z. E. an Herrn **Peter Rudolph**. Ein solcher Wechselbrief kann nicht indoßiret werden, welches auch in den beyden angeführten Handlungsplätzen nicht verstattet wird. In denen Wechselbriefen, welche in der reellen Handlung umlaufen,

fen, drückt man sich am gewöhnlichsten aus: an den Herrn Peter Rudolph oder an dessen Ordre, oder nur: an die Ordre des Herrn rc. Doch könnte hierinnen der Unterschied gemacht werden, daß man sich des letztern Ausdrucks bediente, wenn man an die Ordre eines Einheimischen, von dem man weis, daß er den Wechsel nicht selbst eincaßirt, traßirt; der andre aber schicket sich am besten, wenn man einen Wechselbrief an einen solchen ausstellet, der an dem Orte, wo die Bezahlung geschehen soll, wohnet, weil er vielleicht die Gelder selbst einhebet, vielleicht auch den Wechsel an jemand in Bezahlung giebt. Wenn man einen Wechsel an sich selbst traßiret, so heißt es: an meine eigne Ordre. Geschiehet es an den, auf den derselbe lautet, so setzet man: an Ihnen selbst, oder an Sich selbst, u. s. f. Alle andre Arten, die Ordre auszudrücken, kommen mit den angeführten überein, ausgenommen, wenn man setzet: an Vorzeiger dieses; Dieser Ausdruck soll nicht gebraucht werden, weil ein jeder, der einen solchen Wechselbrief findet, sich für den rechtmäßigen Innhaber desselben ausgeben kann.

§. 10.

Die Anzeige, von wem und wie der Werth oder die Bezahlung für einen Wechselbrief geliefert worden, ist das sechste Stück desselben. Derjenige, welcher einen Wechselbrief an einen andern ausstellet, thut solches, entweder eine Schuld

zu

zu bezahlen, oder einen Gegenwerth dafür zu empfangen: und der Wechselbrief lautet an einen Einheimischen, oder an einen Ausländer. Wenn an die Ordre eines Einheimischen traßiret wird, um einen Werth dafür zu empfangen, so setzet man: den Werth von demselben; den Werth baar empfangen; um den Werth verstanden, u. d. g. Wird aber an einen Ausländer traßiret, so heißt es: Werth in Rechnung; es wäre denn, daß er die Summe zum Einkauf des Wechselbriefs baar eingesandt hätte. Zuweilen empfängt man den Werth von einem andern, als dem, an dessen Ordre der Wechsel lautet, dann wird: der Werth von dem Herrn N. N. gesetzet. Zur Generalregel ist zu nehmen, daß man den Werth empfangen zu haben so anzeige, wie es der Wahrheit gemäß ist, so wird man darüber nie in Weitläuftigkeit und Processe gerathen.

§. 11.

Auf die Anzeige, von wem der Werth empfangen, folgt zum siebenden, wie und wem er zu berechnen ist? Wenn man mit demjenigen, auf den man traßirt, in Rechnung stehet, es sey nun für seine Rechnung, oder für eigene, so setzet man schlechterdings, Sie stellen solchen (nämlich den Werth) auf Rechnung, oder notiren solchen. Wird aber für Rechnung eines andern gezogen, so heißt es: Sie stellen solchen auf Rechnung von P. D. Diese Buchstaben geben

ben zu erkennen, daß für jemand, welcher P. D. heißt, traßirt wird. Weitere Nachricht ist in dem Wechselbriefe von der Berechnung des Werths nicht zu geben. Das, was der Bezogene diesfalls weiter wissen soll, wird ihm in dem Advisbrief angezeigt. Wenn demnach der Wechsel sich mit dem Worte: laut Bericht, oder laut *Advis*, schließet, so ist ein solcher Bericht unumgänglich nöthig, wenn der Wechsel nicht unangenommen zurück kommen soll.

§. 12.

Wenn der Wechselbrief so weit fertig ist, so wird unten gegen die linke Hand der Name dessen, der ihn bezahlen soll, angezeigt. Dies heißt die Addresse, und macht das achte Stück eines Wechselbriefs aus. Die Addresse muß deutlich geschrieben seyn, und auf das genaueste so lauten, wie sich derjenige, auf den er ist, in seinen Handlungsgeschäfften unterschreibt, auf daß man ihn leicht finden könne. Es werden öfters Wechselbriefe auf Plätze gezogen, wohin kein Wechselcours ist, als von Cadix auf Hamburg: diese stellet man in einen andern Ort zahlbar, als: bezahlen Sie gegen diesen meinen ersten Wechselbrief in Amsterdam, oder man zeigt es bey der Addresse an, als:

Herrn
Herrn Johann Daniel
in
Prima Hamburg
in Amsterdam zu bezahlen.

Wenn

Wenn nun dieser Daniel den Wechselbrief acceptiret, so zeigt er den Namen desjenigen, der für ihn bezahlen soll, an, als:

Angenommen, zu bezahlen
durch den Herrn Johann Philipp in Amsterdam.
Johann Daniel.

Und dieses wird die Bezahlungsaddresse genannt.

§. 13.

Wenn endlich der Wechselbrief so weit fertig ist, so erfolgt die Unterschrift; ohne diese ist es ein Stück Papier ohne dem mindesten Werth. Die Unterschrift muß allemal durch den Principalen selbst, oder, wenn er abwesend ist, durch jemand, dem er ausdrücklich Vollmacht darzu gegeben, geschehen. So wie derjenige, der die Handlungsfirma führet, immer sich auf eine und dieselbe unterschreiben soll; so ist es insonderheit nöthig, wenn man prima und secunda Wechselbriefe ausgiebt, damit kein Unterschied zwischen denselben sey. Viele Franzosen haben die Gewohnheit, bey der Unterschrift der Wechselbriefe, die sie durch ihre Bediente schreiben lassen, die zu bezahlende Summe nochmals anzuführen, als:

Gut, oder gültig für tausend Gulden
Johann Peter.

Diese Beobachtung ist nicht zu verwerfen, weil man also gesichert ist, daß kein zu einem andern Entzweck bestimmtes Blanquet zum Wechselbriefe gebraucht werden kann.

§. 14.

§. 14.

Nach der gegebenen Erklärung über die Ausfertigung der Wechselbriefe ist nun noch von dem Indoßiren derselben zu handeln. Indoßiren heißt, das Recht, welches man an einem Wechselbriefe hat, an einen andern übertragen. Wenn dieses aber geschehen soll, so muß in demselben z. E. an Herrn Peter oder Ordre stehen: denn wo das Wort, Ordre, fehlt, kann kein Indossement statt finden. Vermittelst der Indossementen erhält man den Vortheil, daß ein Wechselbrief durch eine Menge Hände gehen und von einem Ort zum andern laufen kann. Der Erste, an dessen Ordre ein Wechselbrief lautet, schreibt, wenn er denselben verkauft, oder an jemand in Bezahlung giebt, auf den Rücken desselben von oben an überzwerg:

> Für mich bezahlen Sie an Herrn Johann David, oder Ordre, den Werth in Rechnung, Hamb. den 5 Octbr. 1765.
>
> Peter Dietrich.

Dieser giebt den Wechsel an einen andern, und fährt fort:

> Für mich, an die Ordre des Herrn Otto, den Werth von demselben
>
> Johann David.

Und so gehet der Wechselbrief immer weiter, bis er an einen solchen kommt, der in dem Orte, wo er zahlbar ist, wohnet, und der sich denselben bezahlen lässet. So bald aber das Wort Ordre

in einem Indossement ausgelassen wird, kann nicht weiter indoßiret werden. In Ansehung des Werths ist eben das zu beobachten, was §. 10. und 11. gesagt worden. Die Beysetzung des Datums ist eine willkührliche Sache; doch thut man wohl, wenn ein noch nicht acceptirter Wechselbrief sich seiner Verfallzeit nahet, solchen hinzuzusetzen, damit man allemal beweisen kann, daß man den Wechsel nicht zu lange an sich gehalten, im Fall aus der späten Vorzeigung desselben an den Bezogenen einiger Nachtheil entstehen sollte.

§. 15.

In Betreff des Indoßirens sind noch nachfolgende zwo Anmerkungen zu machen, und zwar:

Erstlich: daß man einen Wechselbrief nicht, ohne daß solches unumgänglich nöthig sey, *in blanco* indoßire; das ist, daß man schlechterdings seinen Namen niederschreibe, und dem Innhaber des Wechsels die Ausfüllung überlasse. Dieser thut solches zuweilen nicht, der Wechselbrief kann verlohren werden, oder ein Brief von der Post von Handen kommen, woraus viele Weitläuftigkeiten entstehen können. Solche in blanco indoßirte Wechselbriefe lassen sich ferner sehr leicht entwenden, wenn jemand Bankerout machen will; man kann sie ohne Anstoß an einen Freund geben, der das Indossement an sich ausfüllet, und sich dann mit jenem für den Werth verstehet, welches ein Verlust für die Messe ist.

Zwey-

Zweytens: wenn ein Wechselbrief durch so viele Hände gegangen, daß er voll von den Indossementen ist, so wird in der Gestalt desselben ein Papier daran befestiget, um das Indoßiren darauf fortzusetzen. Gesetzt nun, der erste Indossent auf dem angehängten Stücke indoßiret solches in Blanco, so kann das Papier abgenommen, und auf die andre Seite ein Wechselbrief von selbst beliebiger Summe geschrieben werden, dessen Indossement jener nicht ableugnen kann. Man thut daher wohl, auf dem Rücken eines solchen zum Indoßiren dienenden Papiers, seinen Endzweck oder Gebrauch anzuzeigen, als z. E. durch die Worte: Folge der Indossementen, oder schlechtweg Indossementen. Wenn solches geschiehet, so ist man vor allem Betrug gesichert, und man thut wohl, solches allemal zu beobachten.

§. 16.

Der Bezogene ist zu nichts verbunden, so lange er einen solchen Wechselbrief nicht acceptiret oder angenommen hat; sobald solches aber geschehen, so ist er nicht allein an alle diejenigen, an die der Wechsel indoßiret worden, sondern auch selbst an den Aussteller desselben verschuldet. Die Acceptation selbst geschiehet vermittelst der Niederschreibung der Worte: acceptirt oder angenommen, nebst beygefügter Namen Unterschrift. Wenn ein Wechselbrief auf gewisse Tage, Wochen oder Monate nach Dato lau-

tet, so wird kein Datum bey die Annahme gesetzt; es geschieht aber, und ist nothwendig bey den Wechseln, welche auf so viel Tage, Wochen oder Monate nach Sicht oder à Uso von einem deutschen Platz zum andern, (welches 14 Tage Sicht ist) lauten, weil in Ermanglung des Datums der Wechsel nie verfallen würde. Die Acceptation muß allemal von den Bezogenen eigenhändig geleistet werden; Gesetzt aber, er wäre verreist, so muß seine Frau oder Handlungsdiener eine Vollmacht von ihm haben, um in seinem Namen zu acceptiren; alle Acceptationen, welche dann von einer solchen Person geleistet werden, sind so gültig, als ob sie der Bezogene selbst niedergeschrieben hätte.

§. 17.

Wenn jemand einen Wechselbrief bekömmt, so muß er denselben demjenigen, auf den er lautet, gleich vorzeigen, und die Annahme fordern lassen. Dieser wird dann wissen, ob er ihn acceptiren soll oder nicht; geschiehet die Acceptation, so hat der Wechsel seine Richtigkeit. Zuweilen giebt der Bezogene zur Antwort: der Wechsel ist gut, oder, ich werde ihn annehmen, ohne daß er solchen aus Mangel der Zeit oder Gelegenheit gleich schriftlich acceptiret; wenn er sich so erkläret, so ist er schuldig, nachher die ordentliche Acceptation zu leisten, wenn er den Charakter eines ehrlichen Mannes behaupten will.

Wenn

Wenn aber derjenige, auf den der Wechselbrief lautet, Ursachen hat, die Annahme vorerst zu weigern, es sey nun aus Mangel erforderlicher Nachricht deswegen, oder aus Mißkredit gegen den Aussteller, u. d. g. so antwortet er dem Vorzeiger nach Gutbefinden; dieser kann dann so gleich protestiren lassen, wenn er will, ohne, daß er nöthig habe, die Nachricht abzuwarten, welche der Bezogene noch nicht hat. Giebt derselbe zur Antwort, er werde sich nächsten Posttag erklären, so kann man zwar solchen abwarten, man muß aber versichert seyn, daß dem Trassenten und dem Indossenten kein Nachtheil daraus zuwachsen kann, sonst setzet man sich in Verantwortung. Wenn nach Ankunft der Post die Annahme noch geweigert wird, so läßt man protestiren, und schickt, nach Beschaffenheit der Antwort, welche der Bezogene gegeben, den Protest allein ein, um mit dem Wechselbriefe noch die Annahme abzuwarten.

§. 18.

Ein Wechselbrief, welcher laut Advis, oder Bericht lautet, kann in Ermangelung dessen mit guten Grunde zurück gewiesen werden, es sey denn, daß der Aussteller so viel zu gute habe, und daß man versichert sey, daß es seine eigene Unterschrift ist; doch thut man dann wohl, bey die Acceptation zu setzen:

Angenommen zur Ehre des Trassenten
oder
acceptirt par Honneur de Lettres.

welches eines und dasselbe sagt. Zuweilen aber kann man nach bewandten Umständen nöthig finden, daß der Innhaber eines Wechsels protestiren lasse, und daß man nach geschehenen Protest acceptiret. Der Bezogene ertheilt dann dem Notario die Antwort, warum er nicht acceptirt; wenn dieser deswegen protestiret hat, so erklärt sich jener, daß er nun für den Aussteller, oder für einen der Indossenten, doch mit Vorbehalt seines Rechts an denselben, acceptiren wolle. Wenn dieses geschiehet, so setzet man:

Angenommen unter Protest
oder
Angenommen für Rechnung Herrn N.

Ferner kann es geschehen, daß der Innhaber eines Wechselbriefs, oder ein andrer, für den Aussteller, oder für einen Indossenten acceptirt; allemal, wenn man dieses thun will, ist es unbedingt nothwendig, daß zuförderst gegen den Bezogenen protestirt, und die erfolgte Annahme dem Protest einverleibt werde.

§. 19.

Wenn jemand einen Wechselbrief bekommt, der acceptirt werden soll, es sey für seine eigne Rechnung, oder für Rechnung eines andern, so ist er verpflichtet, mit der Annahme des Bezogenen zufrieden zu seyn, so schlechte Gedanken man auch von ihm haben mag. Wenn aber der Bezogene die Annahme weigert, und ein andrer

sich

sich anbiethet, unter Protest zu acceptiren, so ist der Innhaber nicht schuldig, solches anzunehmen, wenn er das mindeste Mißtrauen in ihn setzet, insonderheit, wenn er dem Aussteller, oder dem Indossenten sicher trauen kann. Und wenn er den Wechselbrief selbst für den einen oder andern annehmen will, so hat er gar nicht nöthig, die Annahme eines andern zu genehmigen, so solid derselbe auch gehalten wird.

§. 20.

Derjenige, welcher einen Wechselbrief, dessen Annahme durch den Bezogenen geweigert worden, für Rechnung des Ausstellers, oder eines Indossenten acceptirt, muß demselben ohne Zeitverlust Nachricht davon geben, eines Theils, auf daß er die nöthigen Maaßregeln gegen den Bezogenen, oder gegen seinen Indossenten, oder wer sonst daran möchte Theil haben, nehmen könne; andern Theils, damit ihm die Gelder zur Bezahlung des Wechselbriefs eingesandt, oder auf andere Art angeschafft werden, wenn er nichts von dem in Händen haben sollte, für den er acceptirt hat. Diesem muß der Protest sogleich eingesandt werden, damit er den Beweis seines Rechts auf den Schuldner habe, und von ihm Caution oder andre Sicherheit bis zur Verfallzeit des Wechsels fordern könne.

§. 21.

Die Wechselbriefe, welche in die Frankfurther, Leipziger und andre Messen lauten, werden

nicht eher als zu Anfange der Messe, in dem dazu bestimmten Tage acceptirt. Der Innhaber eines solchen Wechselbriefes hat daher kein Recht, die Annahme früher zu fordern, wenn der Wechsel auch 2 bis 3 Monate vorher ausgestellet worden; bey solchen Wechseln ist daher sehr auf die Umstände des Ausstellers zu sehen. Die Ursache ist leicht zu finden: wenn man einen Wechselbrief auf Leipzig, welcher 2 Monate nach Dato, von dem Ende des Märzmonats ausgestellet ist, kauft, so kann solcher gleich zur Acceptation gesandt werden, und nach Verlauf von 8 Tagen weis man, ob er angenommen worden oder nicht. Geschiehet ersteres, so hat man zwey Schuldner, nämlich den Aussteller, und den Acceptanten, anstatt, daß, wenn der nämliche Wechselbrief in die Messe lautet, man nicht wissen kann, ob er acceptiret wird, oder nicht, bis zum Anfang der Messe. Wenn nun der Aussteller in der Zwischenzeit insolvendo wird, so ist zu befürchten, daß der Wechsel weder angenommen, noch bezahlt wird, anstatt, daß, wenn jener nicht gleich acceptirt wird, man seinen Regreß auf den Aussteller nimmt, der sich dann noch in bessern Umständen, als zwey Monate später befinden kann.

§. 22.

Der Verfall der Wechselbriefe, oder die Zeit, da solche bezahlt werden sollen, wird durch die §. 6. angezeigte Sätze, als: so viel Tage nach Sicht, nach Dato u. s. f. bestimmt. Ein Wechsel

sel à Vista, oder auf Sicht, ist in der Stunde verfallen, da er vorgezeigt wird, und ein guter Bezahler weiset ihn selten einen Tag oder länger zurück. Es wird voraus gesetzt, daß niemand auf Sicht traßiren wird, er habe denn Gelder bey dem Bezogenen stehen, und dann müssen die Wechselbriefe, welche auf Sicht lauten, allemal theurer, als andre bezahlt werden. Wenn also jemand einen hohen Preiß bezahlt, auf daß die Gelder gleich bezahlt werden, so ist solches ein Zeichen, daß sein Correspondent dieselbe nöthig hat; es wäre daher unbillig, diesen warten und jenen den hohen Cours umsonst bezahlen zu lassen. Der Innhaber eines solchen Wechselbriefs ist aus diesen Ursachen berechtiget, ohne Anstand protestiren zu lassen, jedoch beobachtet man solches so genau nicht.

§. 23.

Ein Wechselbrief auf gewisse Tage oder Monate nach Sicht, verfällt so viel Zeit nach dem Tage der Annahme, oder der Vorzeigung, als zum Exempel, vierzehn Tage nach Sicht, den 15ten eines Monats acceptirt, ist den 29sten verfallen; denn der Tag der Annahme wird nicht gezählt: wenn man demnach 14 zu 15 setzet, so macht es 29. Wenn aber ein Wechselbrief à Uso lautet, so wird von dem Dato desselben an, und nicht von dem folgenden Tage gerechnet, als à Uso, wo die Usance ein Monat ist, vom 16ten May verfällt den 16ten Junii: wenn aber der näm-

liche Brief 30 Tage nach Dato lautete, so wäre er den 15ten Junii verfallen; denn funfzehn Tage im May, nämlich von dem 16ten bis 31ten und 15ten im Junius, machen die dreyßig Tage aus. Noch ist zu bemerken, daß ein Wechselbrief vom 31ten Jenner, einen Monat Dato lautend, den 28ten Hornung verfallen ist, weil diese Zeit nach Monaten, und nicht nach den Tagen gezählt wird; dasselbe findet ebenfalls statt, wenn der Wechsel à Uso zu bezahlen ist; nur in Frankreich nicht, indem daselbst Uso, ohne Ausnahme, für 30 Tage gerechnet wird. Zuweilen werden Wechselbriefe auf die Mitte eines Monats zu bezahlen traßirt, diese verfallen allemal den 15ten des Monats, oder auf diesen oder jenen laufenden Monat (dans tout le Courrant du Mois de —) wodurch der letzte Tag des benannten Monats verstanden wird. Dieser uneigentliche Ausdruck ist jedoch wenig gebräuchlich.

§. 24.

Auf solche Weise findet man den Tag, an dem ein Wechselbrief verfallen, oder abgelaufen ist; es ist aber noch unentschieden, welches eigentlich die Stunde des Verfalls ist; Denn obgleich gute Bezahler auf den Verfalltag bezahlen, so hat man dennoch bereits den Einwurf gemacht, daß ein Wechsel, welcher auf den ersten eines Monats lautet, nicht eher, als um Mitternacht, zwischen dem ersten und zweyten verfallen ist, und daß daher derjenige, welcher eher bezahlt,

solches

solches zu früh thut, und folglich schlecht bezahlt, wenn er den Wechselbrief des Vormittags einlöset, und der Empfänger des Geldes des Nachmittags bankerout machet. Anstatt diesen Punkt durch eine weitläuftige Untersuchung zu entscheiden, handelt man am sichersten, dem Beyspiel ordentlicher Handelsleute zu folgen, welche am Verfalltage ohne Bedingung bezahlen, und die, wenn es ohne Anstoß geschehen könnte, wahrscheinlich lieber den folgenden Tag gut, als den ersten schlecht bezahlen würden.

§. 25.

Die Bezahlung der Wechselbriefe ist zweyerley; einmal bezahlt derjenige, welcher einen Wechsel kauft, dessen Werth an den Geber desselben; diese Bezahlung wird bey dem Empfang des Wechsels, oder den Tag nachher geleistet. Die zweyte Bezahlung dieses Wechsels geschiehet auf seine Verfallzeit, und durch dieselbe wird dem ersten Bezahler sein ausgelegtes Geld mittelbar wieder erstattet. Der Innhaber eines Wechselbriefs schickt am Verfalltage zu dem Bezogenen; wenn nun dieser in denen im Wechsel benannten Geldsorten die Summe desselben bezahlt, so quittirt der Innhaber, überliefert dem Bezahler den Wechsel, und damit ist derselbe abgethan.

§. 26.

Da, wo die Bezahlungen durch Ab- und Zuschreiben in der Banke geschehen, schreibt man

auf

auf den Rücken, oder unter das letzte Indossement eines in Bancogeld lautenden Wechsels: An mich in Banco, oder in Banco, oder Für mich in Banco an Peter 2c. und so schickt man am Verfalltage den Wechsel dem Bezogenen zu, der denselben den nämlichen Tag, oder den Tag nachher, abschreibt. Geschiehet solches nicht, so läßt man nach einigen Tagen um die Ursache fragen, und so man dem Bezogenen nicht viel trauet, den Wechsel zurück fordern. Derselbe wird dann nach Beschaffenheit der Umstände, oder nach Gutbefinden antworten; und so ihm die Gelder noch fehlen, solche anzuschaffen suchen, auf daß der Wechsel nicht protestiret werde.

§. 27.

Ein Wechselbrief, welcher an jemand unmittelbar ohne Ordre lautet, kann ohne dessen besondere Vollmacht, durch einen andern nicht eincassiret werden. Wenn ein Wechselbrief an jemand unmittelbar in Banco zahlbar ist, so hat derselbe nicht nöthig, ihn zu indoßiren, oder seinen Namen darauf zu setzen, weil derjenige, der ihn in der Bank abschreiben läßt, dem Innhalt des Wechsels ein Genüge leistet. Wenn aber der Wechselbrief an N. oder Ordre gestellet ist, so kann N. die Bezahlung, vermittelst seines Indossements heben lassen, durch wen er will. Ehe man bezahlt, muß man allemal nachsehen, ob alle Indossementen in gehöriger Ordnung sind; findet sich eine Unrichtigkeit, so kann der Bezogene von dem, der

der die Bezahlung empfangen will, Caution fordern, oder auch den Betrag deponiren, bis die Unrichtigkeit gehoben ist.

§. 28.

Jeder Handelsort, welcher Wechselgeschäffte treibt, hat gewisse Tage, die als eine Zugabe zu der Zeit, welche ein Wechselbrief bis zum Tage seines Verfalls zu laufen hat, anzusehen sind: dieses sind die Discretions- Respect- oder Nachsichttage, die wir in den vorhergehenden Kapiteln bey jedem Orte bemerkt haben. Diese Tage kann der Innhaber eines Wechselbriefes ohne Nachtheil ablaufen lassen, indem selbst ein vor dem letzten Respecttage geschehener Protest zu keinem gerichtlichen Zwange berechtiget, so lange nicht der letzte Tag verflossen ist. Wenn nun der Innhaber eines Wechsels vor Ablauf der Respecttage, Mangelbezahlung protestiren läßt, und den Wechselbrief nebst dem Protest wegschickt, der Bezogene aber den letzten oder vorletzten Tag bezahlen kann, oder will, so muß er jenem die Bezahlung anbieten, mit dem Bedinge, daß ihm der Wechsel und Protest eingeliefert werde. Wird die Annahme des Geldes geweigert, so kann der Bezogene gegen jenen, wegen Schaden und Interessen, die er von dem Aussteller oder einem der Indossenten verlangen möchte, protestiren lassen, damit er sich für den unnöthigen Kosten, welche der zu frühe Protest verursachen kann, sicher stelle.

§. 29.

§. 29.

Ein Protest ist das Instrument, welches ein Notarius ausfertiget, wenn man die geweigerte Annahme oder Bezahlung eines Wechselbriefs durch ihn fordern lassen: Dergleichen Proteste sind also zweyerley. Ein **Protest Mangelacceptation** geschiehet, wenn der Bezogene einen auf ihn lautenden Wechselbrief nicht annehmen will; der **Protest Mangelbezahlung** aber, wenn der Bezogene auf Verfallzeit die Bezahlung weigert, oder nicht leisten kann, er mag den Wechsel vorhero acceptirt haben oder nicht. In beyden Fällen werden die Gerechtsame aller an einem Wechselbrief Theilhabenden Personen verwahret, und wegen Schaden, Interessen, Rückwechsel etc. protestirt, und dieser Actus ist so nothwendig, daß derjenige, der ihn unterläßt, sich der Hülfe des Wechselrechts, wodurch das strengste Recht gegen den Aussteller, den Acceptanten oder die Indossenten verstanden wird, verlustig macht.

§. 30.

Das **Protestiren Mangelacceptation** geschiehet, sobald der Bezogene die Annahme weigert. Wenn demnach der Bezogene sagt, er acceptire nicht, so bringt der Innhaber des Wechsels solchen zu einem Notario, der sich zu jenem verfügt, und ihn um die Ursache der Verweigerung befragt. Es ist gleichwohl nicht nöthig, dem Notario die wahre Ursache, warum

man

man nicht acceptiren will, zu sagen, insonderheit, wenn der Credit des Ausstellers darunter leidet, und man noch einige Rücksicht für ihn hat. Man giebt daher gemeiniglich zur Antwort: man habe keinen Advis, oder: man wolle die Ursache dem Trassenten melden und dergleichen. Auf eine solche erhaltene Antwort fertiget der Notarius das förmliche Protestinstrument aus, und überliefert solches, nebst dem Wechselbrief an den Innhaber desselben.

§. 31.

Der Besitzer eines Wechselbriefs darf nicht zugeben, daß derselbe auf eine längere Zeit, oder für eine andre Summe, als er lautet, ohne ausdrückliche Ordre des Trassenten acceptiret werde; und auch dessen Ordre gilt nichts mehr, so bald Indossementen auf dem Wechsel sind. Eine solche Acceptation gegen den Innhalt eines Wechsels ist die, da man auf acht Tage nach Sicht, auf vierzehn Tage, oder anstatt von fünfhundert Reichsthaler, wofür der Wechsel lautet, nur vierhundert acceptiren will; denn wenn der Acceptant in den sechs Tagen, welche ihm zugestanden worden, bankerout machet, so ist der Schaden für den, der eine solche Acceptation, ohne Befehl dazu gehabt zu haben, angenommen hat. Eine geringere Summe acceptiren zu lassen gehet eher an. Der Eigenthümer des Wechsels, oder der, den er angehet, behält dadurch das Recht des Anspruchs auf die protestirte Summe, und das

accep-

acceptirte ist ihm um vieles gewisser, als wenn der ganze Wechselbrief wäre protestiret worden.

§. 32.

Wenn man einen Wechselbrief bekommt, die Annahme darauf zu besorgen, und denselben zur Abforderung gegen den Secunda zu halten, auf Verfallzeit aber solcher nicht abgeholet wird, so kann man für den nicht indoßirten Primawechsel die Bezahlung gegen Caution fordern; es stehet jedoch bey dem Acceptanten, ob er anders, als gegen den indoßirten zweyten Wechsel bezahlen will, weil er allemal behaupten kann, daß das Geld bey ihm so sicher ist, als bey dem Innhaber des ersten Wechsels.

§. 33.

Wenn derjenige, der einen Wechselbrief acceptirt hat, auf Verfallzeit die Bezahlung weigert, oder ausser Stande ist, sie zu leisten, so muß nothwendig protestirt werden, und dieses ist die zweyte Gattung von Proteste, nämlich Mangel-bezahlung. Diese Proteste müssen vor dem Ablauf des letzten Respecttages besorget werden; wiedrigenfalls verlieret der Innhaber sein Wechselrecht an den Aussteller, an die Indossenten und selbsten an den Acceptanten. Es kann sogar geschehen, daß man nicht nöthig hat, den letzten Respecttag abzuwarten; als zum Exempel, die Nachsichttage eines Wechsels wären auf einen Montag abgelaufen, und die Post, mit der der Wechselbrief zurück gesandt werden kann, gienge nicht

anders,

anders, als Mittwochs und Sonnabends, so kann der Innhaber am Sonnabend vor dem Montage protestiren lassen, weil es ihm vielleicht zum Nachtheil gereichen würde, wenn der Wechsel erst an folgender Mittwoche abgienge. In solchen Fällen richtet man sich gern nach dem Abgange der Post, und überdies wird derjenige, der den Protest am Sonnabend geschehen läßt, wohl wissen, daß er am folgenden Montage nicht bezahlen kann.

§. 34.

Einen Wechselbrief unter Protest bezahlen, heißt das, wenn der Bezogene die Einlösung weigert, und ein andrer die Bezahlung leistet, es sey für Rechnung des Trassenten, oder für einen der Indossenten, weil die Bezahlung nicht eher geschiehet, bis gegen den Bezogenen protestiret worden. Der Innhaber des Wechsels ist schuldig, eine so angebothene Berichtigung desselben anzunehmen, es sey denn, daß er sich dessen Betrag für eine derer daran Theilhabenden Personen selbst vergüten wolle; in diesem Fall ist er der nächste darzu. Es sey nun er oder ein andrer, der dem Innhalt des Wechsels ein Genüge leistet, so muß derjenige, der es ist, dem Protest anhängen lassen, daß er für Rechnung des Herrn N. den Wechselbrief bezahlet, und daß er sich sein Recht wegen der Valuta, der Unkosten ꝛc. vorbehält.

§. 35.

Wenn ein Wechselbrief mit Protest Mangelbezahlung zurück kommt, es sey auf den Trassenten oder einen der Indossenten, so muß der Werth desselben ohne Anstand bezahlt werden; geschiehet solches nicht, so kann der Innhaber seine Zuflucht zu dem Wechselrecht nehmen, wenn bey dem Protestiren nichts versäumet worden. Es ist hier ein Unterschied zwischen dem Wechselrecht und gemeinen Recht zu machen. Ersteres ertheilet die Macht, jemanden auszupfänden, sich seiner Güter und Person zu versichern u. d. g. je, nachdem es die Wechselgesetze eines Landes oder Handelsplatzes mit sich bringen; und zwar verurtheilt dieses Recht den Bezogenen, wenn er acceptirt hat; wegen nicht angenommener Wechselbriefe aber gehet es wider den Aussteller und die Indossenten: Und dieses Recht wird unkräftig, wenn man nicht, oder zu spät hat protestiren lassen. Das gemeine Recht kommt dann aber noch dem Innhaber des Wechsels zu Hülfe; zu folge diesem kann er seine Wechselschuldner vor dem ordentlichen Gericht belangen und sie zur Bezahlung anhalten lassen.

§. 36.

Derjenige, welcher seinen Wechselbrief ausstellet, oder indoßirt, ist von Stunde an, da solches geschiehet, ein Schuldner dessen, von dem er den Werth empfängt, und der, welcher acceptirt,

ceptirt, macht sich zum Selbstschuldner aller derer, welche an einem solchen Wechselbriefe Theil haben. Wird nun der Wechselbrief nicht bezahlt, so hat der Innhaber seine Befriedigung dem Wechselrecht gemäß zu suchen, ohne, daß er nöthig sich auf die Exceptiones, welche der Beklagte vorbringen kann, einzulassen, weil eine Acceptation als ein unwiederrufliches Geständniß einer Schuld anzusehen ist. Der Richter kann daher von dem Acceptanten, oder von dem Aussteller keine Exceptiones annehmen, und der Beklagte nicht mehr unter dem Wechselrechte stehet; dann hat er die Vergünstigung der Gegenklage, die er nach eigenen Gutdünken erheben kann. In Wechselsachen muß überhaupt rein und ohne Bedingungen gesprochen, und eine schleunige Justiz beobachtet werden. Dieses ist nothwendig, indem widrigenfalls das Ansehn der Wechselbriefe darunter leiden würde, weil sie dann nichts mehr, als gemeine Schuldverschreibungen vorstellen könnten.

§. 37.

Es geschiehet zuweilen, daß man einen Wechselbrief abgiebt mit der Bedingung, die Bezahlung dafür zu empfangen, wenn derselbe acceptirt oder bezahlt worden. Es ist dann gefährlich, den Werth empfangen zu setzen, oder man müßte ein völliges Vertrauen in den Nehmer setzen können, und versichert seyn, daß der Wechselbrief nicht weiter, als in die zweyte Hand kommt. Denn wenn der Wechsel von Hand zu Hand

 gehet,

gehet, und der erste Nehmer unterdessen Bankerout machet, so kann keine Zurückrufung statt finden. Für diese Gefahr stellet man sich sicher, wenn man sich von dem Nehmer einen Schein geben läßt, des Innhalts, daß er einen Wechselbrief, von so und so viel auf den und den empfangen, wofür er die Valuta nach genommener Abrede zu bezahlen verspricht; in den Wechsel aber setzet man: den Werth in einem Schein von nämlicher Summa, oder schlechtweg: um den Werth verstanden.

§. 38.

Es ist höchstnothwendig, dem Bezogenen mit der erst abgehenden Post von dem auf ihn abgegebenen Wechselbrief Nachricht zu geben, und nach Bewandniß der Umstände Erforderliches dabey zu melden; Solches ist eine natürliche Folge der Ausdrücke, laut Advis, oder laut Bericht. Unterlässet man den Bericht, so ist der Bezogene berechtiget, den Wechsel zurück zu weisen, oder ihn nicht anders, als unter Protest anzunehmen, welches Unkosten verursachet, die dem Trassenten allein zur Last fallen, ohne noch zu rechnen, daß jeder Protest den Credit vermindert. Geringe Posten kann man ohne Advis abgeben, es muß alsdenn aber in den Wechselbrief oder in die Anweisung gesetzet werden, ohne weitern Advis, oder Bericht. Gleichwohl bringt es die Ordnung mit sich, daß man bey der ersten Gelegenheit, welche sich ereignet, an einen so Bezogenen

zu

zu schreiben, solches anzeige und ihm melde, wie man ihm dafür creditirt hat.

§. 39.

Jeder Wechselbrief nimmt zwey verschiedene Namen an, nach der Verbindung, in der derselbe mit den Personen stehet, die er betrifft. Er wird Tratta genannt, in Betracht desjenigen, der ihn ausstellt, und desjenigen, auf den er gezogen ist. Er heißt Rimesse, in Betracht dessen, der ihn an einen andern schicket, um dadurch eine Schuld zu bezahlen, und desjenigen, an den er auf diesen Fuß übermachet wird, es sey, die Bezahlung auf Verfallzeit zu empfangen, oder den Wechsel zu verhandeln. Aus diesem Grund entstehen die Ausdrücke, ich traßire, oder ziehe auf sie, wenn man Wechselbriefe ausstellet, und ich remittire, oder übermache ihnen, wenn man einem andern Wechselbriefe, vermittelst dem Briefwechsel, überliefert. Dergleichen Tratten und Rimessen geschehen ferner theils für eigne Rechnung, theils für Rechnung eines andern, und was überhaupt dabey zu beobachten ist, wird in dem Verfolg abgehandelt werden.

§. 40.

Wenn man für eigne Rechnung auf jemand traßiret, so wird zum Grunde gelegt, daß derselbe Gelder unter sich hat, mit denen er den Wechselbrief bezahlen soll, oder kürzer, daß er ein Schuldner dessen ist, der da ziehet, oder daß

man ihm die Gelder zur Bezahlung der Tratte anschaffen will. In beyden Fällen setzet man in den Wechselbrief: Sie stellen den Werth auf Rechnung ꝛc. In dem Advisbrief aber ist der Unterschied zu machen, daß man im erstern Fall dem Bezogenen schlechterdings meldet, man habe, oder man werde ihm für den Betrag der Tratte creditiren; im andern Fall aber ersucht man die Tratten zu acceptiren, und zeigt an, ob man ihm gegen Verfallzeit dazu remittiren, oder wie man ihm auf andre Art die erforderlichen Gelder anschaffen will. Bevor man auf solche Weise traßiret, muß man versichert seyn, bey dem Bezogenen so viel Credit zu haben, daß er die Wechselbriefe nicht unangenommen zurückgehen läßt.

§. 41.

Geschiehet eine Tratte für Rechnung eines andern, so wird in den Wechsel gesetzet: Sie notiren solchen (nämlich den Werth) C. B. auf Rechnung ꝛc. Es ist nicht nöthig, den ganzen Namen hinzuzusetzen, sondern man kommt mit dem Anfangsbuchstaben zu. Man berichtet dann dem, für dessen Rechnung traßiret worden, daß man für ihn, oder seiner Ordre zu Folge auf N. eine solche Summe auf so viel Zeit und zu dem und dem Cours traßiret, wofür man ihm mit so viel creditiren werde, ohne zu melden, in wie viel Wechselbriefen, noch an wessen Ordre es geschehen. Den Bezogenen hingegen wird gemeldet, daß man für Rechnung des Herrn Christoph Bar-

tels

tels so viel in einem, oder in mehrern Wechseln auf so und so viel Zeit an die Ordre von ꝛc. traßiret, ohne einen Cours anzuzeigen, es wäre denn, daß die Tratte in ausländischen Gelde laute, als so viel Pfund von London auf Hamburg, da denn der Cours zu melden ist, weil er auch in dem Wechselbrief angezeigt wird. Es geschiehet endlich auch, daß das Geschäffte für denjenigen, auf den man traßirt, selbst ist; dann giebt man ihm den erforderlichen Bericht, und daß man ihm so und so viel auf seiner Rechnung gut schreiben werde.

§. 42.

Allemal, wenn man für eines andern Rechnung traßiret, thut man wohl, die Wechselbriefe dem Bezogenen, oder einem andern des Orts zur besondern Annahme für seine, des Ausstellers, Rechnung zu empfehlen, auf den Fall, da jener für den dritten zu acceptiren Anstand nehmen sollte. Dieses geschiehet an den Bezogenen in dem Berichtbrief, oder, wenn es an einen andern ist, vermittelst einer Aufschrift in der einen Ecke des Wechsels, als: im Verweigerungsfall bey Herrn . . . Dieses kann auch auf ein kleines Zettelgen geschrieben werden, welches man auf den Wechselbrief heftet. Hat man bey einem solchen Gelder stehen, oder ist man versichert, so viel Credit bey ihm zu haben, so ist nicht nöthig, ihm desfalls zuschreiben; wo dieses aber nicht wäre, so wird ihm Nachricht gegeben, daß man

die Freyheit genommen, die und die Wechselbriefe mit Nothaddressen an ihn zu versehen; man ersucht ihn, dieselben nöthigen Falls in Schutz zu nehmen; meldet, daß man ihm auf Vernehmen die Gelder übermachen will, oder, daß er dafür traßiren soll und dergleichen. Auch bey gemachten Briefen, welche man vernegotiiret, ist diese Vorsichtigkeit nicht zu unterlassen, wenn man den geringsten Zweifel in die Annahme derselben setzet. Dergleichen Addressen sind doppelt vortheilhaft: einmal zeigen sie an, daß man Credit hat, und zum andern wird dadurch der immer schädliche Rückwechsel verhütet.

§. 43.

Es kann für eines Dritten Rechnung auf jemand traßiret werden, ohne daß dieser jenen, für den es geschiehet, kenne. In solchem Fall handelt man vorsichtig, die Wechselbriefe unter dem *obligo*, oder zur Ehre des Trassenten anzunehmen. Z. E.

Johann hat Geld nöthig;

Peter kann es ihm nicht vorschießen; er hat aber bey Daniel in Amsterdam Credit.

Peter, um Johann zu dienen, entnimmt eine gewisse Summe auf Daniel für Johannes Rechnung, und schreibt an Erstern, daß Letzterer ihm dazu remittiren werde, oder, daß er Daniel auf Verfallzeit den Nettobetrag auf Johann entnehmen soll. Meldet nun Peter nicht zugleich, daß er für die Bezahlung haftet, so ist der Bezogene

befugt,

befugt, die Wechselbriefe nicht anders, als unter Protest für Peters Rechnung zu acceptiren; weil voraus gesetzt wird, daß Daniel den Johann nicht kennet.

§. 44.

Dergleichen Traßiren geschiehet ferner, wenn man einem Ausländer schuldig ist, und denselben so geschwinde selbst nicht bezahlen kann, als man sollte, da man dann ihm meldet, auf einen andern zu traßiren, und diesem aufgiebt, auf Verfallzeit der Wechselbriefe zurück zu traßiren rc. z. E.

A. in Frankfurth ist tausend Pfund an

B. in London schuldig; diesen läßt er auf

C. in Amsterdam traßiren;

Da er aber nicht vortheilhaft findet, diesen auf sich zurück traßiren zu lassen, oder die Gelder nicht hat, ihm zu remittiren, so läßt er denselben auf

D. in Paris ziehen;

an diesen remittirt er, oder läßt auf sich traßiren: oder wenn es ihm noch an Gelde mangelt, so wird noch ein anderer Ort zu Hülfe genommen. Ein solches Traßiren ist aber sehr schädlich, indem die Provisionen, Courtage, Postgeld und der mögliche Verlust am Cours, die Gelder, welche man auf diese Art gebraucht, ungemein theuer machen.

§. 45.

Man ist berechtiget, einen Commißionär im Verdacht zu haben, daß er nicht den rechten

Cours berechnet, wenn er ausser Gewohnheit traßirt, als zum Exempel von London auf Amsterdam in Gulden, oder auf Hamburg in Marken, anstatt, daß sonst ein Pfund Sterling zu so viel Schillinge Flämisch gezogen wird. Dieses setzet schon voraus, daß der Trassent den wahren empfangenen Cours zu verbergen sucht, anstatt daß, wenn er wie gewöhnlich traßirt, der Cours in den Wechselbrief gesetzet wird, und so keine Vervortheilung statt finden kann; es wäre denn, daß man glauben wolle, der Commißionär verstehe sich mit seinem Abnehmer, welches aber nicht wahrscheinlich ist.

§. 46.

Es kann sich ereignen, daß man an einen andern zu remittiren hat, und Wechselbriefe bekommt, welche auf ihn selbst lauten; oder, daß man für einen Freund auf jemand zu traßiren, und zu gleicher Zeit für einen andern, oder für sich selbst an die nämliche Person zu remittiren hat, und ihn also mit Wechselbriefen auf ihn selbst bezahlet. In allen diesen Fällen haben die Briefe die nämliche Kraft, als wenn sie sich in den Händen eines Fremden befänden, und der Bezogene muß gegen sich selbst protestiren lassen, wenn er sie nicht acceptiren will, und sie so zurück senden. Diesem Verfahren gemäß kann er sich die Vortheile des Rückwechsels eben so zueignen, als wenn ihm Rimessen auf andre gegeben worden wären.

§. 47.

Durch das Wort, Rückwechsel, werden alle Unkosten und der Schaden, welcher durch den Zurückgang eines nicht angenommenen Wechselbriefes verursachet werden, verstanden. Die Berechnung kann auf zweyerley Art geschehen. Man nimmt nämlich die für den Wechselbrief empfangene Valuta zum Grunde, und berechnet Interessen; oder man rechnet die Summe des Wechsels zu dem Cours, der von dem Ort ist, woher er zurück kommt. Es stehet bey dem Innhaber des Wechsels, welche Art er erwählen will; wenn aber der Unterschied sehr groß ist, so ist es billig, den Weg zu wählen, der dem Geber am wenigsten zum Schaden gereichet, weil es sonst ein Wucher wäre, der in Wechselsachen, wegen des strengen Rechts, welches sie beschützet, nicht statt finden soll. Hier sind zwey Muster von solchen Berechnungen. Es werden in Hamburg gekauft zweytausend Gulden auf Amsterdam, zwey Monate nach Dato zahlbar, zu 33 Stüber; diese kommen unbezahlt mit Protest zurück, so wird nach der ersten Art folgende Rechnung darüber ausgefertiget, als:

Guld. 2000 — banco betragen à 33 Stüb.

			Mrk. 2424	4
Protest G. 4 — Mrk.	4	14		
Provision à $\frac{1}{3}$ pro Cent.	8	1		
Court. à 1 pro Mille	2	7		
		Latus:	14 M.	22 St.

Trans.

Transport:	14 Mrk.	22 St.		
Interessen für 2 Monate à $\frac{1}{2}$ pro Cent.	24	4		
Postgeld — — —		10		
			40	4
Banco Mrk.			2464	8

Nach der zweyten Art:

Für einen unbezahlten Wechselbrief Bancogeld			2000	—
für den Protest S.	4	—		
Court. für die Retratte —	2	—		
Briefporto —	—	10		
			6	10
Bancogeld			2006	10
à Vista traßirt zu 32 $\frac{1}{2}$ Stüb. Mrk.			2469	9
Provision $\frac{1}{3}$ pro Cent Mrk.	8	4		
Court. à 1 pro Mille = =	2	8		
Briefporto	—	11		
			11	7
Banco			2481	—

Der Unterschied zwischen beyden Berechnungen wäre also 16 Mrk. 8 Schill., und so viel litte nach der letztern der Trassent mehr Schaden, als nach der erstern:

§. 48.

In Betreff dieses Recambio, oder der Rechnungen über den Rückwechsel sind nachfolgende Anmerkungen zu machen.

Erstlich: Wenn auf Zeit für einen protestirten Wechselbrief zurück traßirt wird, so müssen die Interessen

teressen von dem Tage, da der Geber des Wechsels die Valuta wieder bezahlt, bis auf den Tag, da die Rücktratte verfällt, jenem, nämlich dem Geber, vergütet werden, weil voraus zu setzen ist, daß für die Tratte ein schlechterer Cours gemacht worden, als wenn sie auf Sicht geschehen wäre. Für das andre kann man zur allgemeinen Regel annehmen, daß der, für dessen Rechnung ein Wechselbrief gekauft oder remittirt worden, derjenige ist, welcher den Genuß des Rückwechsels zu genießen hat, weil sein Commissionär mehr nicht, als die Provision fordern kann. Doch möchte in dem Fall, da ein Commißionär del credere für Wechselbrief gestanden, und da er sie selbst indoßirt hat, eine Ausnahme zu machen seyn, indem er dann, als ein wahrer Theilhaber an demselben auch berechtiget seyn muß, sich die Vortheile, welche dabey vorfallen können, zuzueignen. Wenn er aber die Wechselbriefe nicht indoßirt hat, so gehört der Rückwechsel, wenn er auch gleich del credere gestanden, für seinen Committenten, selbst alsdenn, wenn er ihm von seinen, des Commißionärs eigenen Wechselbriefen remittiret hat: denn seine Qualität, als Trassent, verändert die Verfassung nicht, in der er gegen den stehet, der ihm Provision bezahlet.

§. 49.

Es ist leicht zu entscheiden, wer den Rückwechsel und die Unkosten zu tragen hat, welche durch den Zurückgang eines Wechsels verursachet

werden.

werden. In allen Fällen ist es der Geber des Wechsels, welcher den Rückwechsel und allen Schaden vergüten muß; er muß alsdenn wissen, ob er ihn selbst zu leiden, oder einem andern zu berechnen hat. Dieses kann nach folgenden Hauptregeln entschieden werden.

Erstlich: der Bezogene oder Acceptant muß den Rückwechsel und alle Unkosten tragen, wenn die Tratte für seine Rechnung und mit seiner Bewilligung geschehen ist.

Zweytens: der Trassent muß allen Schaden tragen, wenn er für seine eigne Rechnung auf jemand ziehet, ohne daß er diesem die Gelder dazu angeschaffet hat; oder: wenn er auf einen seiner Debitoren ziehet, der ihm zu remittiren pflegt.

Alle andre Fälle, welche vorkommen können, werden sich nach diesen Regeln beurtheilen lassen.

§. 50.

Ein Punkt, welcher bey eigennützigen und unbilligen Wechselabnehmern öfters Streitigkeiten veranlasset, ist der: Ob ein Trassent seine Wechselbriefe, welche durch verschiedene Plätze gegangen, mit dem Rückwechsel über alle dieselbe zu bezahlen schuldig sey? Dieses ist so zu verstehen: Jemand kauft tausend Reichsthaler auf Wien; der Wechsel ist in Hamburg ausgestellet, er gehet von da nach Amsterdam, von Amsterdam nach Frankfurth, von da nach Augspurg, von Augspurg nach Leipzig, und von da nach Wien zur Bezahlung. Der Wechsel wird aber nicht ange-

angenommen, sondern gehet nach der Folge der Indossementen über Leipzig, Augspurg Frankfurt und Amsterdam nach Hamburg zurück. Sollte nun der Aussteller die Unkosten über alle diese Plätze tragen, so würden sie ausserordentlich groß seyn, und wider Recht und Billigkeit würde solches gefordert werden: Denn der Trassent hat seinen Wechselbrief auf Wien, und nicht auf Amsterdam gegeben. Hat nun der Nehmer einen Nutzen auf Amsterdam gesucht, so muß er ihn auf seine Gefahr suchen; hat er aber Gelder in Amsterdam nöthig, so sollte er einen Wechsel dahin, und nicht nach Wien genommen haben. Wenn dergleichen Recambiorechnungen statt fänden, so würde zuletzt niemand Wechselbrief an Ordre, sondern schlechterdings an den Nehmer, oder an den, der die Gelder heben soll, stellen wollen, damit sie nicht anders, als gerades Weges zur Bezahlung gehen könnten.

§. 51.

Mit den Wechselbriefen auf Venedig und auf Botzen in die Messe ist es auf diese Weise beschaffen, indem sie allemal unmittelbar an jemand zu bezahlen gestellt werden müssen, der sich an dem Orte selbst befindet, daher können dergleichen Wechselbriefe nicht indoßirt werden. Wenn man also an einen Venetianer remittiret, so muß der Wechselbrief an ihn selbst von dem Trassenten ausgestellet seyn. Will man aber um eines Vortheils willen Wechselbriefe von einem andern Ort

auf Venedig kaufen, oder sie von da dahin übermachen lassen, so muß man seinem Correspondenten den Namen des Venetianers anzeigen, damit die Wechselbriefe gleich an ihn gestellt werden. Dies ist das einzige Mittel, sich solcher Wechselbriefe zu Speculationen zu bedienen, welche sonst gar nicht statt finden würden.

§. 52.

Man muß auch etwas von Wechselarbitragen wissen, das ist, von derjenigen Calculation, dadurch man heraus bringt, wenn man einen Ausländer mit Wechsel bezahlen will, welcher Weg, solches zu thun, der rathsamste sey. Z. E. Ein Leipziger hat 1000 thlr. courrant in Drontheim zu bezahlen, und will wissen, was für ihn am besten ist, auf Amsterdam oder auf Altona traßiren zu lassen? Wenn nun der Cours von Drontheim auf Amsterdam 115 pro Cent ist, so setzet er:

115 Thlr. courrant thun 100 Cassa
wie viel 1000?

Die Antwort ist Rthlr. 869: 11 Stb. holländ. courrant.

Nun will er wissen, wie viel er über Altona wird zu bezahlen haben; wenn die Course folgende sind, nämlich von Drontheim nach Altona 2 und 9 pro Cent, und von letztern Ort auf Amsterdam 4 pro Cent. Der Satz ist folgender:

102 thlr. courr. thun 100 thlr. Kopenhagner Valuta.

109 thlr. thun 100 holländisch courrant.
104 thlr. thun 100 hamburger banco.
Wie viel betragen 1000 thlr. courrant?
Antwort: 864 thlr. 41 Stüb. holländ. courrant.

Es würden also Guld. 11 — weniger, als directe auf Amsterdam zu bezahlen seyn. Wenn man eine solche Rechnung gemacht hat, so meldet man dem Commißionär, daß er traßiren solle zu so und so viel auf Amsterdam, oder zu so und so viel auf Altona.

§. 53.

Zum Beschluß dieses Kapitels wollen wir noch die Erklärung einiger bey dem Wechselgeschäffte vorfallenden kaufmännischen Redensarten beyfügen:

Acceptant, Annehmer, ist derjenige, der einen Wechsel zu bezahlen annimmt.

Acceptation, Annahme, ist die schriftliche Versicherung, vermittelst deren man sich zur Bezahlung verpflichtet.

Addresse in Wechselsachen ist ein klein Stück Papier, auf dem der Name eines Bekannten stehet, bey dem sich der Innhaber eines Wechselbriefs zu melden hat, im Fall der Bezogene denselben nicht annehmen will.

Arbitrage ist eine Art, die Wechselcourse über verschiedene Plätze zu berechnen, um zu untersuchen, wo am meisten Vortheil oder Schaden herauskommt.

Assigniren, anweisen, jemand zur Erhaltung seiner Forderung an einen andern verweisen. Dieses geschiehet vermittelst eines schriftlichen Ersuchs, eine gewisse Summe an jemand auszubezahlen.

Blanco (in) unausgefüllt; daher Blanquet, da ein Handelsprincipal seinen Namen niederschreibt, damit sein Bedienter, oder jemand anders eine Vollmacht darüber schreibt, oder sich dadurch zu einem Geschäffte legitimiret oder rechtfertiget.

Cariren Wechselbriefe, heißt solche verkaufen, sich begeben.

Debourso, Auslage, ausbezahltes Geld.

Discontiren, heißt einen Wechselbrief, der noch nicht verfallen ist, abtreten, und bis zum Verfalltag die Zinsen dafür bezahlen, um gleich Geld dafür zu bekommen.

Disconto wird der Abzug oder Zins eines solchen verpfändeten Wechselbriefes genennet.

Einthun, Wechselbriefe einthun, heißt Wechselbriefe kaufen.

Firma die Unterschrift oder der Name einer Handlung.

Gemachte Wechselbriefe sind solche, die von einem andern bereits ausgestellet sind, und welche bey der Verhandlung nur indoßirt werden.

Netto provenue der Betrag, welcher nach dem Abzug der Unkosten rein überschießet.

Provista, der Werth, mit dem ein Wechselbrief bezahlt wird.

Das

Das drey und zwanzigste Kapitel.

Von Aufbewahrung der Weine.

§. 1.

Man mag Wein zum Wiederverkauf, oder zu eignen Gebrauch kaufen, so wird am Ende Schaden daraus entstehen, wenn man mit dessen Aufbewahrung und Behandlung im Keller nicht umzugehen weis. Bey dieser Aufbewahrung kömmt Anfangs vieles auf die Keller an: solche müssen tief, gewölbt oder sonst vor der üblen Luft wohl verwahrt, räumlich und reinlich seyn. Wer einen Keller zum Wein bauen will, baue ihn stark, und sehe fleißig dahin, daß die Fenster und Luftlöcher nach dem Mittage zugehen, damit der von dieser Seite kommende Wind eine oder die andre Stunde durchstreichen möge. Im Sommer müssen alle Oeffnungen des Kellers vor dem Sonnenschein, besonders vor Bliz verwahret werden. Wer die Kellerfenster Sommerszeit mit frischen Rasen, den man bisweilen mit Wasser erfrischet, beleget, und wenn er dürre geworden, wieder frischen an die Stelle giebt, wird sehr wohl thun. So gut aber der Keller vor die Hitze, Donner und Bliz zu verwahren, so sehr muß man auch verhüten, daß ihm die allzu große Kälte nicht schade. Kohlfeuer soll man so wenig, als etwas, das einen übeln Geruch hat, in Kel-

lern gestatten. Auch müssen die Weinkeller von Bier- und andern Vorrathskellern unterschieden seyn.

§. 2.

Die Verwahrung des Mosts geschiehet besser und bequemlicher in Gewölbern, als in Kellern, bis er einmal völlig vergohren hat, nachgehends kann man ihn in die Keller stoßen. Denn es ist eine unsichere Sache, den jungen Wein neben andern sogleich in Keller zu geben, hauptsächlich darum, weil dieser, besonders in großen Gefäßen, eine solche Stärke und Dunst von sich giebt, daß man alsdenn, weder zu den alten noch jungen Weinen sehen und zuschauen kann: überhaupt muß dem Weine gute Luft gelassen, und wenn er zu stark treibet, mehr abgezapfet werden.

§. 3.

Alter und junger Wein muß hiernächst gehörig aufgefüllet werden, welches bey einem Wein öfter, als bey dem andern nöthig ist. Dieses Auffüllen muß mit der nämlichen Sorte Wein geschehen, als der Wein ist, den man auffüllen will. Auch muß man vor dem Füllen zum öftern mit einer Weinbürste oben zum Spundloch hineinfahren, und auf den Seiten wohl herum putzen, damit sich nichts anlege. Die Spunde, wie auch Spundfleckgen von weißer Leinewand sollen alle Monate sauber aus- und abgewaschen, auch dann und wann wieder neue gegeben werden; denn es

gieret

gieret sich alle Säure aus dem Faß hinein, so folglich dem Wein wieder Schaden bringen würde. Nicht weniger müssen die Fässer alle 8 Tage mit trockenen Hadern wohl abgerieben, geputzt und von allem Schimmel befreyt werden. Nächstdem müssen die Fässer in der Bindung wohl verwahrt seyn, weswegen bey vielen Weinen täglich nachzuschauen und zuzusehen ist. Ein ungegründetes Vorurtheil ist, nach verständiger Aerzte Meynung, daß eine Frauensperson, die ihre monatliche Reinigung habe, nicht zu dem Wein kommen dürfe, wenn derselbe nicht verderben solle.

§. 4.

Im Frühjahr, im Februario, März, April, auch wohl, wenn es nöthig ist, zu andern Zeiten, pflegt man die Weine von dem gesetzten Lager abzuziehn, und in frische, reine, mit Schwefel, Schnittenpflaster, Muskatenblüte oder Muskatennuß Einschlag ausgeräucherte Fässer zu füllen. Die öftere Abziehung eines Weins macht denselben mild. Je älter der Wein ist, je weniger wird er abgezogen. Der rothe Wein muß, wenn er dauren soll, auf dem Lager oder der Mutter gelassen werden: dahero pflegt man solche auch in keine allzugroße Fässer zu füllen. Obgedachten Einschlag kann man auch folgendergestalt machen.

Man nimmt Zimmet, Muskatenblumen und Galgant, jedes ein Loth; Nelken ein halb Loth,

und pulverisirt alles klein. Hiervon nimmt man auf ein Eymichtfaß drey gute Messerspitzen voll mit guten Brandtewein in einer Schüssel abgerührt, denselben mit einem Papier angezündet, und also brennend in das Fäßgen gegossen, da zuvor auch schon drey Löffel Brandtewein darinn seyn muß. Mache darauf das Fäßgen veste zu, wälze es herum, so kann man in drey Stunden den Wein darauf füllen. Süße Weine dürfen nicht mit Schwefel, sondern mit Zucker eingebrannt werden. Wenn ein Wein ausgezapfet und halb aus ist, so nehmen einige eine Pomeranze, stecken sie voll Nelken und Zimmt, und hängen sie in das Faß, so weit es aus ist, doch, daß sie nicht in den Wein komme: versichern dabey, daß dieses dem Wein eine gute Kraft gebe, und er auf die letzt besser, als zuerst schmecket.

§. 5.

Bisweilen verliert ein Wein die Farbe: alsdenn nimmt man auf zwey Eymer ein halb Pfund Hollunderblüten, hänget sie in ein leinen Säckgen in den Wein, so wird er frisch, bekommet seine Farbe und bleibet beständig. Weißen Wein roth zu machen, thut man nur etwas von der Torna solis, und zwar von der klärsten in den Wein, so wird er davon roth. Oder nehmet

Kermeskörner	1	Loth.
rothe Rübenwurzel	5	Quentgen.
Rad. Anchusae,	6	Quentgen.
Armenischen Poley	2	Quentgen.

Drachen-

Drachenblut ½ Quentgen.
Rothen Sandel 1½ Quentgen.

macht alles zu einem groben Pulver, und ziehet diesen allen mit dem besten Spiritu vini die Röthe aus, und bewahret diesen rothgefärbten Spiritum. Ferner nehmet ein Pfund feinen weißen Zucker, machet ihn zu Pulver, thut ihn in einen niedrigen Kolben, gießet darauf 3 Löffel voll distillirten Weineßig, mischet es wohl mit einem hölzernen Stäbgen untereinander, setzet den Kolben vermacht acht Tage lang in eine warme Asche, so wird der Zucker roth werden: alsdenn gießet darauf einen guten Spiritum vini, stellet es abermal in gelinde Wärme, in balneo Mariae, so ziehet der Spiritus vini die Tinktur aus, denselben scheidet mit Fleiß ab. Nun nehmet diesen Spiritum, gießet ihn zu dem andern, womit ihr die Röthe aus obgemeldten Stücken gezogen habt, und distillirt per Balneum Mariae den Weingeist davon ab, so bleibet die Essenz des Zuckers, sammt der Tinktur in Gestalt eines rothen Safts oder Oels an dem Boden: Dieses setzet an einen kalten Ort, oder im Sommer in kalt Wasser, darinnen ein wenig Salpeter zergangen ist, in einen Keller, so werden hochrothe Crystallen anschießen: Von diesen Crystallen ein wenig in weissen Wein gethan, so wird er davon roth, süße und eines annehmlichen Geschmacks, und ist in vielen Krankheiten sehr nützlich zu gebrauchen.

§. 6.

Wenn der Wein einen garstigen Geschmack vom Fasse bekommen, so nimmt man 12 Mispeln, schnüret solche an einen gewichsten Faden, hänget sie an das Faß, so ziehen sie allen Schimmel und bösen Geschmack aus dem Wein an sich.

Oder:

Man nimmt eine große Quitte, schneidet solche Kreuzweise, aber nicht durchaus, sondern daß sie noch beysammen bleibet, bindet einen Faden darum, und hänget sie also in das Faß, lässet sie eine geraume Zeit darinnen hängen, daß sie den Wein kaum berühre, so ziehet sie den Schimmel und übeln Geschmack an sich. Wenn aber das Faß groß ist, müssen der Quitten etliche, und je größer das Faß, je mehr Quitten seyn.

Oder:

Man nimmt eine dick geschnittene Rinde von Rockenbrod, röstets über ein Kohlfeuer gar wohl, und thut solche also heiß in das Faß, darzu für zwey Pfennige frische Lorbeern und einen Fingerslang Seren oder Sadelbaum in ein rein Tüchlein: dieses benimmt dem Wein den schlimmen Geschmack, und ist oft probirt worden.

Oder:

Man nimmt 14 Tage lang, oder wenn es damit nicht genug seyn möchte, drey Wochen, alle Morgen ein Groschen- oder 6 Pfennigbrod, nachdem das Faß groß oder klein ist, so heiß, als es aus dem Backofen kommt, schneidets mitten

ten von einander, und legts über den Spund, hernach ziehet man den Wein auf ein ander rein Faß, und hänget in einem Säckgen etwas von vorbeschriebenen Sachen darein, so ist der Wein wieder gut.

Oder:

Nimm einen Schaafkäse, in der Größe, daß er oben durch den Spund in das Faß gehe, so wird er wieder wohlgeschmackt.

§. 7.

Wenn der Wein trübe ist, so laß ihn ab in ein ander Faß: nimm auf einen Eymer drey Nösel Milch, rühre sie wohl in den Wein, stoße zwey Loth Alaune, und schütte sie auch darzu, rühre es noch eine gute Weile unter einander, spünde das Faß nicht zu, laß es etliche Tage liegen, so wird er gut.

Oder:

Nimm einer Nuß groß Alaune, thu es in einen Tiegel, und setze es zum Feuer, so wird Wasser daraus. Setze es zum Feuer, so wird es weiß. Nimm ein halb Pfund Galitzenstein, mische es zu dem Weinstein unter einander, hänge es in einem Säckgen in den Wein, so wird er lauter und schön.

§. 8.

Endlich wollen wir noch etliche andere gute Weinrecepte beyfügen.

1) Kirschwein zu machen, nimmt man Augstkirschen, stößt sie in einem Mörser mit Kernen, und alles was daran ist. Thut sie in ein Fäßgen, das davon bald voll ist, schneidet Hahnbutten Spähne aus Büschen, weichet dieselben zwey Tage zuvor im frischen Wasser ein, thut ein paar Schaufeln voll auf die Kirschen, fein für den Hahn, damit die Kirschen nicht herausgehen, schlaget den Boden zu, legt auch eine Hand voll vor den Spund und verwahret es wohl, daß es nicht auslaufe, gießt Wein darauf, bis es voll ist; willst du ihn gut haben, so thue Zucker, Nelken und Zimmit darzu, nach Belieben. In vier Tagen kannst du ihn aufthun, und wenn du zuerst heraus lässest, so magst du unter eine Kanne allemal ein Nösel andern Wein füllen. Er ist dennoch stark genug: oder gieße so viel andern oben darein, ehe du aus dem Keller gehest. Wenn du es so machest und ihn reinlich hältst, so bleibet er ein ganzes Jahr gut.

2) Kugeln, daraus man Kirschwein machen kann. Nimm wohlzeitige Kirschen, halb saure und halb schwarzsüße, trokne sie in einem Ofen, doch daß sie nicht zu dürre werden, stoße sie wohl in einem Mörsel, und mische es darunter, nachdem der Kirschen viel, Nelken, Zimmt, Muskatenblumen, alles grob gestoßen. Mache mit saubern Händen Kugeln daraus, eines Eyes groß, lege sie auf ein Bret, schiebe sie in einen kühlen Backofen, da sie wohl trocknen,

hebe

hebe sie denn auf in einer Schachtel, welche nicht feuchte ist. Wenn du nun einen Kirschwein daraus willst machen, so zerbrich die Kugeln in ein Fäßgen zur Weinlesezeit, gieße einen starken Most darauf, und laß ihn damit vergähren.

3) Ein guter Hollunderwein, so dem Muskateller gleich ist. Nehmet Hollunderblüthen, so viel, als euch beliebet, von den Stengeln, schüttet sie auf ein weisses Tuch, lasset sie an der Luft wohl dürre werden, schüttets in ein leinen Säckgen, hängets an die Luft, damit es nicht faule noch schimmle, und behaltet es bis um die Weinlese. Alsdenn nehmet ein Fäßlein so groß ihr wollet, füllet es mit Most, und lasset ihn vergähren: Und wenn er im Satz ist, so nehmet das Säckgen mit dem Hollunder und hängets darein. Je mehr man von den Blüthen nimmt, je kräftiger wird er auch dem Geschmack nach, und vergleichet sich gar mit dem Muskateller. Will man ihn süße haben, so kann man Zimmet, Paradieskörner, oder auch wohl ander Gewürz darzu thun, nebst etwas spanischen Wein.

4) Schleenwein zu machen. Nimm nach Michaelis von den grossen und besten Schleen, ehe sie der Reif trifft, stoße sie in einem Mörser, und mache es eben so, wie mit dem Kirschweine, fülle auch so viel Späne in das Fäßgen, und auch, wenn du daraus nimmst, immer so wieder eingefüllt. Er ist noch gesunder als der Kirschwein. Du kannst ihn auch halten.

5) Alant

5) Alantwein. Nach St. Johannistag grabet Alantwurzeln, waschet sie mit frischen Wasser gar schön, schabet und schneidet sie zu dünnen Bläzlein, und hängets an die Luft, daß sie dürre, aber nicht staubicht werde; leget sie dann im Weinlesen in einen Kessel oder Topf, und gießet ihn voll Most. So viel ihr des Mosts nehmet, so viel nehmet auch des Alants, mit einer Waage gewogen, lasset die Wurzeln sehr wohl sieden, und schäumet sie zum öftern ab. Wenn nun der Most gesotten, so wird er lauter und dünne. Darnach thut die Wurzeln alle heraus, zerstoßet sie in einem Mörsel, treibet sie durch ein Sieb, und werfets wieder in einen Kessel, und lasset es wallen, darnach gießet den Most zusammt den Wurzeln in einen wohlbedeckten Zuber, lasset es ein wenig erkalten, dann gießet alles mit einander in ein Fäßlein, vermachet den Spund wohl, und lasset ihn liegen. Will er innerhalb acht Tagen nicht gähren, so machet ein gelindes Feuer hinzu, so fängt der Wein von Stund an zu gähren, und die Wurzeln gehen so fort über sich heraus: das geschiehet innerhalb 8 oder 14 Tagen. Darnach füllet das Fäßgen und verschlagets wohl, und wenn der Wein zuerst in das Fäßgen gegossen wird, so versuchet ihn wohl. Ist er von Wurzeln nicht stark, so muß man zum ersten denselben Most gar wohl an den Wurzeln sieden und verschaumen. Ist der Most aber nicht süße genug, so macht man ihn mit gesottenen und gewürzten Most süß; doch muß dieses noch vor dem Gähren geschehen.

6) Wer=

6) Wermuthwein: Brechet vor Johannistag die Wermuth, weil um diese Zeit ihre Kraft am besten ist, dörret sie an der Luft, doch so, daß sie nicht staubigt werde, und verwahret sie auf den Herbst. Nehmet so dann der Wermuth, so viel ihr vonnöthen habt, gießet darüber wohlgesiebeten Most; man kann auch frische Weinbeeren eine Menge darzu thun, vermachet das Fäßgen wohl, und lasset ihn vergähren, doch muß man selbigen ein Luftlöchlein lassen, und ein kleines Zwicklein darauf stecken, sonsten kommt man zu Schaden. In dem Merz kann man hernach selbigen Wein ablassen.

§. 9.

Zu allen diesen wird nun ein aus Weinbeeren gekelterter gewöhnlicher Wein erfordert. Allein man kann auch aus andern Gewächsen und Früchten vortreffliche Weine machen. In England und an einigen Orten des Rheinstroms, hat man den Cidre oder aus Aepfeln und Birnen gemachten Wein, worzu man nur schlechtes Obst nimmt, solchen aber hernach durch die Gährung verbessert. Die Lapländer machen aus Heidelbeeren trinkbaren Wein. In Schweden hat man Versuche mit Wacholderbeeren, anderwärts mit Himbeeren und Pfirsichkernen gemacht, und daraus kostbaren Wein zuwege gebracht. Ja sogar aus Tartuffeln oder Erdäpfeln. Denn wenn man diese in Schelbgen, zerschnitten, und ein

ein wenig übereinander erwärmen, folglich in eine Gährung kommen lässet, so kann man ihren Saft auspressen, solche darauf in einer langen und wenigstens halbiährigen Gährung, und zwar in solche Fässer, worinne Wein gewesen, bringen, und endlich einen sehr wohlschmeckenden, gesunden und starken Wein auf eben die Weise, wie aus Aepfeln oder Birnen, jedoch von beßrer Güte bekommen.

ENDE.

Register.

Register.

Abziehen der Weine, s. Wein abziehen.
Adriatischer Wein, 137
Aepfel Wein, 301
Africanische Weine, 242
Alantwein zu machen, 300
Algarbie, Vin de, 39
Alicanten Wein, 68
Alter der Weine, 11
Americanische Weine, 244
Amsterdam, wie daselbst die portugiesischen Weine verkauft werden, 48. dasiger Wechselcours, 52. Geld 54. 57
Anjou, Wein von, 97
Anthal, ein ungarisch Wein-Maaß, was es ist, 231. wie viel, 233
Asiatische Weine, 241
Assuradeurs, Regeln davon, 43
Avalon, Vin d', 83
Augspurg, daselbst kauft man Tyroler Wein, 168. dasiger Geld- und Wechselcours, 168. allda kauft man Neckarweine, 175. Banquier, 175
Auskosten der Weine, wie dabey zu verfahren 13
Außiger Weine, 154
Auxerre Wein, 83. 84. dortige Weinhändler, 92

B.

Barcelona, Vin de, 68

Barique,

Barique, französisches Weinmaaß, 97
Bassigny, Vin de, 89
Baßlerwein, 128. Münze und Wechsel, 132
Bastard, le, 69
Beaune, Vin de, 85. Weinhändler das. 92
Bender zu Maynz müssen verpflichtet werden, und worauf? 198
Beneventischer Wein, 137
Benicario, Vin, 68
Benshäusner Weinfuhrleute, 182
Bergamo, dasiger Wechsel, 149
Bergerac, Vin de, 95
Berliner Weinmaaß, und dessen Verhältniß gegen andere, 228
Berner Wein, 128
Bezahlung vor Weine muß prompt geschehen, 8. macht Credit, 8
Bezieres, Vin de, 96
Birnen Wein, 301
Blois, Wein von, 97
Böhmen, wo es daselbst die mehresten Weingärten giebt 153. wie man daselbst mit dem rothen und weißen Wein verfähret, 155
Böhmische Weine, ihre Eigenschaften, 153. 154. wo solche einzukaufen, 156
— — Weinmaaß, 156. 157. u. Münze, 156
Bononien, Wechsel zu, 149
Botzener Wein, 167. Jahrmarkt, 167. Wechselgeld, 167
Bourdeaux, dasiger Weineinkauf, 63. Geld, und Wechsel, 65. ist eine Niederlage von franzö-

französischen Weinen, 90. Vin de ville Bourdeaux, 95

Brandewein, den gemeinen also zuzurichten, daß er dem Franzbrandewein gleiche, 118

Brandenburgisch Geld- und Wechselcours 227

Brandenburgische Weine 225. wer solche zuerst anpflanzen lassen 225. sind von fränkischen und rheinischen Gelege, 225. ihre Güte und Sorten, 226. werden vor Franzweine verkauft, 226. Transport davon, ebendas. im Brandenburgischen sind die ausländischen Weine mit schweren Abgaben belegt 227

Breßlauer Eymer, dessen Gehalt und Vergleichung, 158

— — Kaufleute handeln mit ungarischen Weinen, 234

Brießgauer Weine gehören zu den Elsasser, 121

Brixner Weine, 167

Brüssel, dasige Anstalt zum Behuf der zu versendenden Weine, 89. 90

Brüßler Wein, Negotianten, 91

Burgunder Wein, Kennzeichen eines ächten, 14. ist zweyerley, 79. 82. cf. Ober- und Niederburgund, bleibt auf den Hefen liegen, wenn er roth ist 87. dessen Verkauf, 87. wenn und wie er am besten zu verführen, 87. wie er aufzuklären, 87. Weinmaaß, 79. Verhältniß zu den deutschen, 80. Weinpreiß, 84. durch welchen Weg sie unmittelbar aus Frankreich zu ziehen, 89. 98

C.

Cadiat Mſr. zu Rheims, Weinhändler, 91
Cahors, Vin de, 95
Calculation über den Einkauf des Weins, iſt nöthig, 9
Canarienſect, 69
Canſtadt im Würtembergiſchen treibt ſtarken Weinhandel, 177
Carolater Wein, 158
Carelung, ſ. Gabelung.
Caſſel bey Maynz, daſige Ueberfahrt über den Rhein, 201
Caßis Weine, 96
Ceres de la Frontera, ein Wein, 69
Chablis, Vin de, 84
Châlons ſur Saone, Weinhändler daſelbſt, 92
Chambertin, Vin de, 86
Champagne Weine, 88. Weingemäß, 88. durch welchen Weg ſie unmittelbar aus Frankreich zu ziehen, 89
Charente, Vin de, 98
Charité, Vin de, 97
Chaſſage, Vin de, 86
Chateau Margaux, Vin de, 94
Chrudimer Wein, 154
Churſächſiſche Wechſelzahlung, 169
Cidre, 301
Civitad real, Vin de, 69
Clairet, 96. 142
Clos de Vougeau, Vin de, 86
Cölln am Rhein, hat guten Einkauf des Rheinweins,

weins, 202. Preiß des Rheinweins daselbst im Jahr 1759. 208. Geld- und Wechselcours daselbst, 208. daselbst werden Moßler Weine gekauft, 210
Concentrirung der Weine, ein Mittel, sie zu verbessern, 215
Condrié, Vin de, 96
Cordubischer Wein, 69
Correspondenz nach Portugal, Anleitung darzu, 45
Corsicaner Wein, 143
Coté rôtie, Vin, 129
Coulanges, Vin, 83. 84
Croßner Wein, 158

D.

Distelhausen hat einen vorzüglichen Frankenwein, 181
Dordrecht, daselbst ist der Rheinwein gut zu kaufen, 202
Dreßdner Weinmaaß, und dessen Verhältniß gegen andere, 223

E.

Einkaufer, s. Weinkaufer.
Einschlag, s. Weineinschlag.
Elsasser Weine, 120. verschiedene Arten davon, 120. deren Niederlage ist Straßburg, 121. rother Wein wird in Straßburg zum heiligen Abendmahl gebraucht, 122. ihr bequemer Transport nach Deutschland, 123
Erfurther Weine zu verbessern, 215
— — Weinmaaß, 221

Erdäpfelwein, 301
Etschweine in Tyrol, 166

F.

Factur, Formel einer französischen über Weine, 92
Falerner Wein, 137
Farbe des Weins zu beurtheilen, 11
Faßtauben, ihr Verhältniß zu der Größe der Fasse, 33. f.
Faut montagne Vin, 97
Feuillette, ein französisches Weinmaaß und dessen Verhältniß zu verschiedenen deutschen, 81
Florenz, dessen Weine, 140. und Wechsel, 149
Frankenwein, 180. schlechte Weinjahre davon, 180. Oerter, da guter wächst, 182. damit handeln viele Fuhrleute, 182. wovor man sich in Acht zu nehmen, wenn man denselben abkauft, 182. wie der Handel darüber zu schliessen, 184. Maaß davon, 184. Eymer Reduction, 184. Zahlung davor, 185
Frankfurth am Mayn, Policeyanstalten wegen der Weinverfälschung daselbst, 18. darüber gehen Neckarweine, 178. dasiger Rheinwein-Einkauf, 200. 202. Geld- und Wechselcours daselbst, 204. Wechselthaler daselbst, dessen Reduction in Reichsthaler, 205
Frankfurth an der Oder, Hauptort wegen der brandenburgischen Weine, 226. Messen ibid.
Franzbrandtewein, Unterricht davon, 102. f.
Französische Weine werden gekünstelt, 18. theilen sich in vier Klassen, 79. Maaß davon, 79. 80.

80. 81. deren Abfuhr, 89. 90. dürfen nicht alt seyn, 97
Franzgeld, 100
Französische livres, ihre Reduction in Thaler, 101
Frontignac, 96
Fundischer Wein, 137
Fußmaaß zu Visirung der Weinfässer, 29
Füllen, s. Weinauffüllen.

G.

Gabelung im Rheingau, was das ist? 189
Gänsefüsser, ein Rheinwein, 187
Gaillac, Vin, 95
St. Gallen, Münze und Wechsel daselbst, 133. deren Reduction zu Reichsgulden, 135
Gallicischer Wein, 69
Garonne Weine, 95
Gasthöfe zu Maynz haben eine Taxe des zu verkaufenden Weins, 199
Gehalt eines Weinfasses zu finden, 27
Gelnhausen verkauft seine Weine vor Moslerwein, 210
Genever Münze, 131. und Wechsel, 131
Genua, dessen Wechsel, 149
Genuesischer Wein, 139
Geruch der Weine, 11
Geschmack . . 11. 12. zu beurtheilen, 12
Görzer Wein, 167
Gothaisch Weinmaaß, 221
Vin graeco de Somma, 141
Vin graeco de Torre & Nola, 142
Grätzer Wein, 167

Graubündter Wein, 128
de Grave, 95
Griechische Weine, 235. deren verschiedene Arten ibid. ihr Verkauf 237
Großisten, bey solchen soll man Weine kaufen, und warum? 19
Grünberg in Schlesien, dortiger Wein, 158
Güterbestäter, 63
Guyennische Weine, 95

H.

Hamburg, wie daselbst die portugiesischen Weine zu kaufen, 59
Hamburger Geld, 60. Güterbestäter, 63. Mäkler, 61. Wechsel, 60
Haubron, Vin d', 94
Hausblase, damit kläret man den Burgunder auf 87
Heidelbeerwein, 301
Heidelberger Weine, 177. großes Faß, 177. Maaß, 178. Geld, 179
Himbeerenwein, 301
Hochheimer Weinanstalt, 189
Holland, s. Amsterdam.
Holländische Münz-Reductionstabelle, 55
Hollunderwein zu machen, 299

J.

Jaure, Msr. berühmter Weinhändler zu Bourdeaux, 65
Jenaischerwein, wie er zu verbessern, 214
Joigny, Vin de, 84
Irency, Vin de, 83. 84

Italiänisches Geld, 146
Italiänischer Wechsel von verschiedenen Orten, 149
Italiänische Weine, 137. deren Maaß, 143. dessen Reduction auf deutsches, 145. woher diese Weine zu ziehen, 151

K.

Kalk, Weinprobe damit, 17
Kaufer, s. Weinkaufer.
Keller, was bey dessen Anbauung zu beobachten, 291. seine ganze Einrichtung, 291
Kern, Hr. Weinhändler zu Frankfurth am Mayn, 210
Kindermacher, ein Wein, 163
Kirchenstaat, darinne wachsende Weine, 140
Kirschwein zu machen, 298
Klingenberger Wein, 181
Kopanczka, was man in Böhmen vor Wein also nennet, 155
Kreyer, was im Rhingau also heisset, 190

L.

Lacryma Christi, 142
Langon, Vin de, 95
Langres, Vin, 89
Langvedocker Wein, 96
Launaischer Wein, 154
Lausitzer Weine, 211. 212
Leipziger Weinmaaß, 220. dessen Reduction, 223
— — Weinrechnung, 222
Leutmeritzer Wein, 154
Livorno, Wechsel, 149

Lisbonne, Vin de, 38
Lüttich oder Luyck, eine Niederlage von Burgund und Champagne, 89
Lyoner Wein, 96

M.

Madera Wein, 39
Mäkler zum Wein, 61
Mährische Weine, 162
Malaga, Sec de, 67
Malthawein, 143
Malvasier, 236. nachzumachen, 237
Marienwerder Zoll, 227
Marne, Vin, 88
Marseille, dasiger Weinhandel, 237. Geld und Wechsel, auch Maaß, ebendas.
Martinach in der Schweiz, Weine, 129
Marzimino Wein, 166
Maynz, wie es daselbst mit denen von Straßburg kommenden Weinen gehalten wird, 124. Schifferlohn von dar ins Rhingau, 191. daselbst ist ein öffentlicher Weinmarkt, 193. Verordnung deswegen, ib. Faßbinderlohn, 195. Aiche das. 195. Imposten von den daselbst aus- und eingehenden Weinen, 196. Weinführerlohn, 197. Schröterlohn, 198. Gasthofstaxe, 199. Transport, 200. Messe, 201. Weinmaaß, 203. Geld- und Wechselcours, 204
Medoc, Vin de, 95
Meißner Wein, 211. vornehmsten Gebürge davon 211
Mellnicker Wein, 154
Meßina, Wechsel, 150

Meyländischer Wechsel, 150
— — Wein, 138
Modena, Wein, 139
Morache, Vin, 66
Mosler Wein, verfälscht, 14. 210. dessen Eintheilung, 209. 210. gute Jahrgänge davon ibid. sein Einkauf, 210. Preiß ibid.
Most wird besser in Gewölbern, als Kellern verwahrt, 292
Mursault, 86
Muscat de Frontignac, 96
Muscateller, 140. 141

N.

Namen der Weine sind veränderlich, und bisweilen zufälliger Weise entstanden, 240
Nantes, eine Niederlage von französischen Weinen, 90. 97. dasiger Weinhandel, 98. Geld, Kaufleute und Wechsel, 99
Neapel, Wechsel, 150
Neapolitanischer Wein, 141
Neckarwein, 170. 171. 172. 177. wo sie einzukaufen, 175. ihr Transport, 178
Neuburg, ein Kloster bey Wien, dessen Weinwachs, 163
Niederburgunder Weine, 82. Preiß davon, 84. deren Ein- und Verkauf, 85
Novi, Wechsel daselbst, 150
Nürnberger Geld- und Wechselcours, 186
Nuits, Vin de, 86

O.

Oberburgundische Weine, 83. 85

Obersächsische Weine, 211. was darunter verstanden wird, ibid. wer solche am ersten gepflanzet, 211. ehemalige Anstalten zu ihrem Vertrieb 212. ihre Veredlung, 213. Gedanken ihrer Verbesserung halber, 219. Weinmaaß, 220
Ochsenfurth in Franken hat guten Wein, 182
Oesterreichischer Wein, 162 dessen bequemer Einkauf, 163. Geld darzu, 164. Wechselcours, 165
Orleanische Weine, 97

P.

Palm Sekt, 69
Palermo, dasiger Wechsel, 150
Pariser Weine, 98
Parmesanischer Wein, 137
Peter Simenes, 67
Petzer, Weinhändler in Cölln, 210
Pfirschkern Wein, 301
Piacenzer Wein, 138
Piccante Wein, 139
Piccardon, 96
Piemonteser Wein, 137
Poiton, Weine aus 97
Pomar, Vin de, 86
Pontac Weine, 94
Port à port, Vin de, 39
Portugiesische Weine, warum sie süße sind? 38. woher sie zu ziehen, 39. 47. Gefäße darzu, 39. ihre Gattung, 38 ihr Verhältniß mit deutschen Gemäß, 40. Münzen, 41. Wechsel, 41

Poßdamer Wein, 226
Poßdalsky Wein, 154
Prager Wein, 154
Praecipitantia, dadurch können saure Weine gut gemacht werden, 17
Preiße wohlfeile, dadurch darf sich ein Kauflustiger nicht verleiten lassen, 13
Proben der Weine, 13
Prosegger Wein, 140

Q.

Quëue, ein französisch Weinmaaß, 79. 82

R.

Ré, Insel, Weine davon, 97
Recenser Wein, 140
Retolois Vin, 88
Rheinfall, 140
Rheinwein, verfälschter, 14
Rheinweine, 187. s. Maynz, dessen Transport von Maynz aus 200. nebst Spesen 200. wo er gut zu kaufen, 202. dessen Preiß zu Cölln, 208
Rhône, Vin de, 95
Ringauer Wein, 188. Oerter des dasigen guten Weins, 188. öffentliche Anstalten zum Besten der Käufer und Verkäufer daselbst, 189
Rochelle, eine Niederlage von französischen Weinen, 98. dasige Kaufleute, Gelder und Wechsel, 99
Rom, Wechsel, 150
Roquemor, Vin, 95
Rotterdam, allda kauft man Rheinweine, 202

Rouen,

Rouen, eine Niederlage von französischen Weinen, 89. 98. dasiger Wechselcours, 100
Rouge de haut pays, 95

S.

Sächsische Weine, s. Obersächsische Weine.
S. Foix, Vin, 95
Saint Perez, Vin, 96
Salamankischer Wein, 69
Samotecz, was man in Böhmen vor Wein also nennet, 155
Sardinische Weine, 143
Saure Weine süße zu machen, 218
Schafhausner Weine, 128
Schiraser Wein, 242
Schleenwein zu machen, 299
Schlesische Weine, 158. Geld, 159
Schweinfurther Wein, 182
Schweitzer Maaß, 129
— — Weine, 128. wo ein Deutscher solche herziehen kann, 130
Seudres Vin, 98
Silberglätte, dadurch werden Weine verfälscht, 14
Spanische Weine, ihre Beschaffenheit überhaupt, 66. Sorten davon ibid. ihr Einkauf, 70. 76. Geld, 72. Gemäß und dessen Verhältniß zu deutschen, 71. Wechsel, 74. nachzumachen, 76
Spediteur, dessen Verrichtung, 46
Stärke der Weine, 11
Steinwein, 181. wird verfälscht, 181
Straßburg, Stapel von Elsaßer Weinen, 121. daher ziehet man französische Weine, 89. dortiges

tiges Maaß und dessen Verhältniß zu andern deutschen, 122. Geld- und Wechselcours, 123. Schiffahrt nach Maynz von daher, 124
Stutgarder Wein, 171
Subscription, auf solche kann man Wein kaufsen, 10
Suterne Vin, 95
Syracuser Wein, 140

T.

Tarentinischer Wein, 137
Tartoffel Wein, 301
Tarracona, Vin de, 69
Tauben, s. Faßtauben.
Tscherroschecker Wein, 154
Thüringer Wein, 211. 212
Tockayer Wein ist selten ächt, 229. wie er nachgemacht wird, 230
Tonnerre, Vin de, 54
Toro, Vin de, 69
Tossane, Vin de, 69
Transport der Weine von Amsterdam nach Deutschland, 37. von Hamburg 63
Traminer Wein, 166
Trebellischer Wein, 137
Trienter Wein, 167
Trieste vortheilhafter Ort zu italiänischen Weinen, 151
Turin Wechsel, 150
Tyroler Wein, 166

U.

Ungarischer Wein, 229. dessen Eintheilung in Ober-

Ober- und Niederungarische, 229. und was zu jedem vor Sorten gehören ibid. dessen Versendung, 230. Proben, ebendas. Fasse oder Anthale, ib. Wartung auf dem Lager, 231. 232. Sorten und ihr Preiß, 232. Weinmaaß, 233. damit handeln Breßlauer Kaufleute, 234. dessen Einkauf, 234. wird nach Ducaten bezahlt, 235
Untergähre veredelt die Weine, 213
Unterpfalz, dasiges Geld, 179

V.

Vaux, le Pay de, Wein, 128
Veltliner Wein, 128
Venedig, Wechsel, 150
Venetianischer Wein, 139
Verkaufer des Weins, worauf er zu sehen, 8
Vernacer Wein, 139
Vesuv, daran wachsende Weine, 141
Vinaciola Wein, 139
Vin amabile, 140
Visiren der Weingefäße, ist nöthig, 20. wie es geschieht ib. Aufgaben davon, 33. 34. 35
Visir-Exempel, 30. 31
Visirruthe zu machen, 16. cubische, 25. ihr Gebrauch, 27
Vollenay, Vin, 86

W.

Wacholderbeer Wein, 301
Walliser Wein, 128
Wechsel, Regeln davon, 43. Erklärung verschiedener dabey vorkommenden Redensarten, 289

Wechselbriefe, Unterricht davon, zum Behuf der Weinkäufer, 245
Weibspersonen monatliche Reinigung, ob sie dem Wein schadet 293
Wein, wie er aufzubewahren, 291. die verlohrne Farbe wieder zu geben, 294. der nach dem Faß schmeckt, zu curiren, 296. trüben zu klären, 297. zu beurtheilen 11
— — Abziehen, 293
— — Auffüllung, 292
— — Einschlag, 293
— — Fasse zu binden, 293
— — Proben 13. 14. 15. 17
— — Veredlung, 213. folg.
Weinwachs, die Eigenthümer davon müssen zu Maynz verpflichtete Binder oder Böttger nehmen, 198
Weißenburg, eine Niederlage von Neckarwein, 175
Wermuthwein, 301
Werthheimer Wein, 182
Wien, Niederlage von österreichischen Weinen, 163. Eymer daselbst 163. ein Hauptort wegen ungarischen Wein, 230
Woseczka, was man in Böhmen beym Wein also nennet, 155
Würtemberg, sehr weinreich, 170. dasiges Maaß, 173. Eymer, 174. 176. Geld, 174
Würtemberger liquor probatorius, 15
Würzburger s. Steinwein.
— — Julius Spital, 181

X.

Xeres, Sec de, 67

Y.

Yonne, Vin de, 88

Z.

Zalesler Wein, 154
Zeitläufte müssen bey Einkauf des Weins beobachtet werden, 8
Zinnerne Gefäße, darinnen soll man keinen Wein stehen lassen, 17
Zürcher Wein, 128

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Der beym Einkauf inn- und ausländischer Weine klüglich verfahrende Deutsche Hhandelsmann und Hauswirth

Leipzig 1766

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/Philos.1403
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11110233-6
VD18 11281677-004